PR 3959

Library
of the
University of Toronto

Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/traitdesodeurs00pari

TRAITÉ
DES
ODEURS,
SUITE
DU TRAITÉ
DE LA DISTILLATION,
Par M. DÉJEAN, Distillateur.
NOUVELLE ÉDITION.

Prix 3 liv.

A PARIS,

Chez P. F. DIDOT, jeune, Libraire de la Faculté de Médecine, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXVIII.
Avec Approbation et Privilège du Roi.

On trouve chez le même Libraire, par le même Auteur : *Traité de la Distillation*; 1 vol. in-12. 3 liv.

A MADAME
LA COMTESSE
DE GOESLIN.

MADAME,

L'OUVRAGE que je prens la liberté de vous présenter, est une suite des principes de la Distillation, que je fis imprimer ces années dernières ; Traité assez complet : il étoit utile ; et à ce titre, il fut favorablement reçu du Public. A ce titre aussi, MADAME, il est moins indigne de la protection que vous

daignez accorder à tous les Arts qui sont revêtus de ce caractère.

Je me sers, MADAME, de la recommandation de votre illustre Nom; vous me l'avez permis, sans savoir peut-être toute l'étendue de votre bonté.

Ce Livre, MADAME, ira sous l'étendart de la noblesse et de la beauté; voilà vos bienfaits; j'en sens tout le prix, et j'en ai la plus vive reconnoissance.

Je suis avec le plus profond respect,

MADAME,

Votre très-humble et très-obéissant Serviteur,

DÉJEAN.

PRÉFACE.

JE n'ai point à m'excuser ici de nouveau sur les défauts du style, qui pourroient se trouver dans cet Ouvrage. L'accueil favorable que le Public a bien voulu faire à mon *Traité raisonné de la Distillation*, me rassure pleinement; je vois avec plaisir que le Lecteur judicieux n'exige d'un Artiste, ni l'élégance, ni la pureté de la diction: et que, dans un Livre qui a pour objet d'établir des principes et une manière certaine d'opérer, il se contente de la vérité des choses exposées, et de l'emploi des termes convenables. Justesse et clarté; voilà ce qu'on est en droit d'exiger: je crois, à cet égard, n'avoir aucun reproche à craindre.

Je m'en ferois un bien plus grand, si, parmi les recettes propres à entretenir la beauté, j'en avois inséré quelques-unes qui fussent de nature à altérer la santé, ce bien mille fois plus précieux, sans lequel le premier ne peut subsister. Je n'ai encore rien à craindre de ce côté-là.

Il ne seroit peut-être pas hors de propos, de faire voir que l'usage de tout ce qui entretient la propreté du corps, ne se réduit pas au pur agrément, et qu'il en résulte un effet salubre ; mais je laisse à une plume plus habile, le soin de traiter cette matière. Ce n'est point de la perfection de l'art dans son objet, que j'ai à rendre compte, mais du plus ou moins de perfection qui regne dans la manière dont j'ai exposé les principes de ce même art. A quoi je puis ajouter, que la conduite tenue généralement, prouve que l'on suppose un accord réel entre le soin de sa personne et la conservation de sa santé : c'est de quoi les Parfumeurs sur tout, pour lesquels est fait cet Ouvrage, n'ont pas besoin d'être convaincus.

Ils ne sont cependant pas les seuls auxquels il puisse servir de guide. Je me suis attaché particulièrement à être clair et exact, au point qu'il ne fût pas de particulier qui ne se trouvât en état de se passer de leur ministère, en pratiquant exactement ce que j'indique.

La chose devient encore plus facile, au moyen du détail où je suis entré, dans mon premier Traité, sur la Dis-

tillation en général, sur la Distillation en particulier, sur les alambics et sur leurs différentes constructions; sur les fourneaux, sur les accidens qui peuvent arriver en distillant, sur la façon d'y remédier, etc. Il faut cependant convenir qu'il restera toujours du côté de l'Artiste, et la sureté dans l'opération, et ce tact que l'expérience seule peut donner.

Au reste, j'ose avancer qu'on ne peut trouver rassemblé un plus grand nombre de préparations cosmétiques : celui des articles contenus dans la Table des Matières, en offre une preuve frappante.

Quant à l'ordre que j'ai suivi, je ne dirai rien autre chose, sinon que je n'en ai suivi aucun, et que je me suis contenté de mettre ensemble les matières semblables. On sent aisément qu'un Ouvrage où chaque objet se trouve isolé, sans aucun rapport avec ce qui suit, ni avec ce qui précède, n'est guère susceptible d'une distribution méthodique.

APPROBATION.

J'*Ai lu, par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, un Livre intitulé :* Traité des Odeurs, par feu M. Déjean, *etc.*

A Paris, ce 5 Janvier, 1777.

Signé, DEMACHY.

EXTRAIT DU PRIVILÈGE GÉNÉRAL.

LOUIS, par la grace de Dieu, etc. SALUT. Notre amé le sieur BAILLY, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer et donner au Public, *le Traité des Odeurs*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège, pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis, et permettons, par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage, autant de fois que bon lui semblera, et de le vendre, faire vendre et débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes : Faisons défenses à tous imprimeurs, Libraires, et autres personnes, de quelque qualité et condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance, etc. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris, le treizième jour du mois de Février, l'an de grace mil sept cent soixante-dix sept, et de notre règne, le troisième. Par le Roi, en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Régistré sur le Régistre XX de la Chambre Royale et Syndicale des Libraires et Imprimeurs de Paris, N°. 892, *fol.* 295, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris, ce* 19 *Février* 1777.

Signé, LAMBERT, *Adjoint.*

TRAITÉ

DES

ODEURS,

SUITE

DU TRAITÉ DE LA DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De l'ordre que j'observerai dans cet Ouvrage.

DANS mon Traité de la Distillation, j'ai donné une partie des parfums, les huiles essentielles, quelques eaux d'odeurs spiritueuses et simples, même le pot-pourri. Ce sont des vols que j'ai faits à cet Ouvrage. Lorsque j'ai mis mon premier Ouvrage au jour, l'incertitude où j'étois d'y pouvoir mettre celui-ci, m'obligea d'insérer ces petits fragmens des odeurs, et j'en ai promis un Traité particulier.

L'accueil favorable que le Public a fait au Traité de la Distillation, et ses demandes réitérées du Traité des Odeurs, sur la promesse que j'en ai faite, me font céder à ses instances, et je me livre avec confiance à ses bontés. Je ferai mon possible pour mériter ses suffrages, celui des Artistes et de ceux qui voudront s'amuser agréablement pour leur utilité.

Voici le plan de cet Ouvrage: premiérement, je continue les eaux d'odeurs composées, spiritueuses et simples.

Secondement, je passerai aux huiles essentielles avec plus d'étendue que je ne l'ai fait au Traité de la Distillation.

Troisiémement, nous passerons aux eaux pour blanchir la peau, la nourrir et ôter les taches et rousseurs du visage: nous donnerons tous les cosmétiques qui servent à maintenir la beauté, et à la conserver dans son éclat.

Quatriémement, je donnerai les eaux pour la propreté de la bouche, pour fortifier les gencives et nettoyer les dents, et par ce moyen, éviter les opiates qui peuvent en ôter l'émail.

Ensuite, pour ne rien laisser à desirer, je donnerai les opiates et quelques poudres pour les dents, les pommades pour les levres; les pommades pour embellir, blanchir et nourrir la peau, sur-tout du visage; la façon de préparer le blanc, et de s'en servir sans nuire à la peau; le rouge à

petit pot, ses différentes nuances, et quelques autres rouges.

En outre, je donnerai les pâtes en poudre et liquides pour les mains ; les huiles, essensses et pommades pour les cheveux ; les mêmes huiles et autres, tirées par expression ; les poudres à poudrer, les odeurs que l'on y met, et les différentes couleurs selon le goût d'un chacun.

Le sachet à odeurs, les pastilles et les tablettes.

Cinquiémement, le vinaigre distillé aux odeurs et au goût.

Sixiémement, le bain et ses préparations.

Enfin, je donnerai les moyens d'opérer les plus faciles, afin que ceux qui voudront s'occuper et faire eux-mêmes leur nécessaire, puissent avoir ce plaisir. Pour cela, je me rendrai le plus intelligible qu'il me sera possible pour en faciliter l'exécution, et je donnerai aux recettes toute la précision dont je suis capable.

CHAPITRE II.

Des Eaux d'Ange, tant simples que spiritueuses.

CE Chapitre est une continuation des eaux d'odeurs que j'ai données au Traité de la Distillation, au Chapitre des eaux

d'ange, tant simples que spiritueuses ; les autres eaux sont toutes faites à l'esprit-de-vin ; il faut, en les faisant, suivre les recettes, & observer ce qui est dit pour chacune de ces eaux en particulier.

Eau d'Ange.

L'eau d'ange a été en si grand crédit, que tous ceux qui ont écrit sur les parfums, ne l'ont jamais oubliée. Le Parfumeur s'en servoit à tout propos; elle étoit la base de plusieurs autres eaux d'odeurs ; les gens de distinction et de bon goût s'en servoient pour les bains de propreté. Selon M. Lemery, on en arrosoit les gants et les habits : coutume qui s'est perdue aujourd'hui. On ne porte les odeurs que dans les flacons, crainte d'incommoder ceux qui ne les aiment pas. De plus, l'eau d'ange est presque oubliée par la multitude des eaux qu'on invente journellement.

Comme cette eau mérite d'être conservée, nous la donnons. Les Artistes et les Amateurs peuvent s'en servir, en observant bien précisément le manuel et la recette.

Pour réussir, prenez de la racine d'iris de Florence, du benjoin choisi, du storax, du bois de rose, du santal citrin, de la fleur de benjoin, du calamus aromaticus : pour se conformer en tout au goût d'aujourd'hui, il faut supprimer totalement le musc, et ne mettre que quelques gouttes de quintessence d'ambre, pour mieux faire

sortir les autres odeurs, en les rendant plus agréables. Le choix fait de vos drogues, concassez-les, mettez-les ensemble dans une cucurbite avec l eau rose et l'eau de fleur d'orange, remuez bien le tout ; bouchez-le exactement jusqu'à luter. Mettez ces matières en digestion au bain-marie tiede pendant vingt-quatre heures : en le débouchant, adaptez le chapiteau, lutez exactement, et vous distillerez au bain-marie : ce qui en sortira sera l'eau d'ange la meilleure de toutes : on pourra en décider par les différentes recettes que nous donnons.

Recette.

Trois onces d'iris de Florence.
Trois onces de benjoin.
Dix gros de storax choisi.
Une once de bois de rose.
Demi-once de santal citrin.
Demi-once de calamus.

Le tout pelé, comme il est dit dans le procédé, mis dans l'alambic, avec
Deux pintes d'eau rose.
Deux pintes d'eau de fleur d'orange.
Vingt gouttes de quintessence d'ambre, mis au bain-marie en digestion : l'eau du bain doit être tiède, et le distiller au même bain, comme nous l'avons dit au procédé.

Pour mettre tout à profit, votre distillation faite, il faut faire sécher le marc, en faire des sachets pour porter sur soi, ou le

mettre dans des armoires, pour donner bonne odeur aux linges et hardes : on peut aussi en faire brûler sur un réchaud pour chasser la mauvaise odeur : on en fait des pastilles fort bonnes.

Eau d'Ange du Parfumeur Royal.

Il faut suivre le procédé de l'article précédent. Cette eau ne diffère que par la recette : je me contenterai de la donner ici ; et pour le reste, je renvoie le Lecteur à l'article précédent.

Recette.

Quatre onces de benjoin.
Deux onces de storax.
Demi-once de clous de girofle.
Deux gros de canelle, le tout concassé.
Deux petits bâtons de calamus.
Deux pincées de coriandre.

Mettez le tout dans votre cucurbite, avec deux pintes d'eau, mis en digestion comme ci-dessus, et distillé au bain marie : vous pourrez ajouter quelques gouttes d'ambre ; conservez le marc et faites le secher pour le mettre en sachet, ou faites-le brûler pour faire exhaler les mauvaisses odeurs.

Eau d'Ange bouillie.

Pour ne rien omettre de ce qui peut être utile dans cette partie, je donne l'eau

d'ange bouillie, non pas pour son grand mérite, mais pour sa facilité; j'ajoute seulement quelques observations.

Les Parfumeurs ne doivent pas ignorer qu'il faut, dans leurs opérations, pour conserver l'odeur et la rendre plus délicate, en extraire ce qu'il y a de plus fin, la fortifier afin d'augmenter son mérite, en la rendant plus agréable et plus forte : or, je ne vois, dans l'eau d'ange bouillie, rien qui puisse donner aucune qualité ; au contraire, elle se dépouille par l'évaporation de son parfum le plus exquis ; elle se conserve moins à cause qu'elle n'est pas dépouillée de la partie terrestre qui occasionne la fermentation, qui détruit tout le parfum dans peu de tems : on ne retire de cette opération, ni honneur, ni profit. Les eaux d'odeurs sont comme les liqueurs : les distillées sont toujours supérieures à celles qui se font par infusion : soit pour la beauté, la délicatesse du goût et l'odorat. L'artiste, convaincu de ce que j'avance, par sa propre expérience, doit, pour sa réputation et son profit, suivre les opérations qui donnent le plus de qualités à ses marchandises. Comme on peut se trouver en campagne, ou n'être pas à portée de pouvoir distiller, alors l'eau d'ange bouillie peut être utile : faites-la ainsi.

Recette.

Douze onces de benjoin.

Six onces de storax.
Trente clous de girofle.
Une noix muscade.
Un gros de coriandre, le tout pilé.
Un beau citron coupé par tranches.

Mettez le tout dans un coquemar neuf, ou qui ne serve qu'à cet usage, avec quatre pintes d'eau, couvrez le et faites le bouillir; étant réduit aux trois quarts, tirez-le du feu pour le laisser reposer et refroidir; après vous le tirerez doucement et perpendiculairement pour ne pas le troubler, et mettez-le dans des bouteilles bien bouchées pour le garder. Vous choisirez l'endroit le moins chaud dans l'été; et dans l'hiver, vous prendrez garde qu'elle ne gêle : elle ne seroit plus bonne.

Eau d'Ange aux esprits.

Comme il semble qu'on a abandonné depuis quelque tems les eaux simples, et que l'on compose la plupart des eaux aux esprits; j'ai tenté cette opération par rapport à l'eau d'ange, je l'ai trouvée parfaitement bonne, ce qui me détermine à en faire part au Public; en voici la recette et le manuel.

Recette.

Trois onces d'iris de Florence.
Trois onces de benjoin.
Trois onces de bois de rose.

Demi-once de santal.
Une once de storax.
Dix gros de calamus.

Le tout pilé grossiérement, ensuite mettez le tout dans un cucurbite, avec
Trois pintes d'eau-de-vie.
Demi-once de neroly. C'est l huile essentielle que l'on tire des fleurs d'orange.
Une chopine d'eau rose.
Deux gros de quintessence de Portugal.

On peut faire la distillation sur le champ: le produit est très-bon. Cette eau est meilleure en la laissant en macération pendant huit jours, et couvrant bien exactement le vaisseau dans lequel on la mettra. Il faut la distiller au bain-marie et en tirer deux pintes, on aura une eau exquise, mais elle sera chere : les connoisseurs et les amateurs du bon la paieront.

CHAPITRE III.

DES EAUX SPIRITUEUSES.

Eau Divine et Cordiale.

CEtte eau est extrêmement rare, quoiqu'elle ait un mérite infini : son parfum en est agréable, elle devroit tenir son rang chez les Parfumeurs, mais le tems consi-

dérable pour la faire dans les regles, les en empêche. Les curieux et les amateurs qui peuvent s'amuser utilement, doivent la mettre en usage : outre que son parfum est exquis, elle fortifie le cerveau, le cœur et l'estomac ; elle aide à la digestion ; elle a plusieurs autres qualités que l'on trouvera dans la Pharmacopée de M. Lemery, pag. 797, édition de 1754.

Pour la faire, prenez au commencement du mois de mars, deux onces de chacune des racines suivantes ; savoir :
Racine de vrai acorus.
Racine de betoine.
Racine d'iris de Florence.
Racine de souchet long.
Racine de gentiane.
Racine de scabieuse.
Une once de canelle.
Une once de santal citrin.
Deux gros de macis.
Une once de baies de genièvre.
Six gros de coriandre.

Pilez toutes ces drogues, et ajoutez-y les zestes de six beaux citrons.
Les zestes de six belles oranges de Portugal.

Mettez le tout dans un grand vaisseau, avec dix pintes de bon esprit-de-vin ; remuez bien le tout, ensuite bouchez exactement le vaisseau jusqu'à la saison des fleurs ; et dans le tems que chaque fleur est dans sa force, mettez-y alors une demi-poignée

de chacune des fleurs suivantes :
La violette.
La jacinthe.
La petite giroflée jaune.
La jonquille.
La rose rouge.
La rose pâle.
La rose blanche et musquée.
L'œillet.
La fleur d'orange.
Le jasmin.
La tubéreuse.
La fleur de romarin.
La sauge.
La fleur de thym.
La fleur de lavande.
La fleur de marjolaine.
La fleur de genest.
La fleur de sureau.
La fleur de millepertuis.
La fleur de soucy.
La fleur de camomille.
La fleur de nicotiane.
La fleur de muguet.
La fleur de narcisse.
La fleur de chevrefeuil.
La fleur de bourache.
La fleur de bulgose.

Il faut trois saisons pour voir passer toutes ces fleurs. Le printemps, l'été et l'automne, ce qui fait un tems considérable.

A chaque fois que vous mettrez une

partie de vos fleurs, vous mêlerez le tout ensemble : vous en userez ainsi depuis la première jusqu'à la dernière ; et trois jours après, la dernière des fleurs ; mettez le tout dans une cucurbite, couverte de son chapiteau, bien luté, mise dans un bain-marie au feu tempéré, rafraîchie souvent. Vous en tirerez cinq pintes d'esprit d'une rare qualité, soit pour remede, plus efficace que l'eau de mélisse, soit pour l'odeur : il est facile de concevoir par sa recette, que c'est une des meilleures eaux. Ce sont ces raisons d'utile et d'agréable qui m'ont déterminé à la donner au Public.

Eau de Cypre composée.

Cette eau, comme l'eau de millefleurs, a l'odeur ambrée pour dominante ; mais lorsque cette quintessence est seule en recette, elle ne plaît pas. C'est cette raison qui oblige les Artistes d'en faire de composées : de là vient que chacun fait des recettes à son goût. J'ai fait de l'eau de cypre de plusieurs façons : voici la récette qui m'a plû davantage.

L'eau de cypre se distingue par le musc ou l'ambre ; l'ambre seul déplaît : ainsi la meilleure recette doit être celle où il entre moins d'ambre, et dans laquelle toutes les parties sont musquées ou douces.

Recette.

Huit pintes d'esprit au jasmin, dans lesquelles vous mettrez ;

Une once d'iris concassé.
Demi-once de graine d'angélique pilée.
Trois noix muscades pilées.
Six onces de rose muscade blanche pilée.
Deux gros de néroly
Trente gouttes d'ambre.

Si vous n'êtes pas dans la saison des roses lorsque vous ferez votre eau de cypre, mettez à la place une chopine d'eau-rose musquée, et, à son défaut, servez-vous de l'eau-rose ordinaire.

Mettez la présente recette dans votre alambic, mettez-la au bain-marie, tirez un petit filet, mettez votre récipient dans l'eau fraîche, afin que les esprits soient plutôt frais pour la conservation du parfum.

En suivant cette recette, et sans s'écarter du goût du musc, de la civette et de l'ambre, on fait un alliage qui plaira beaucoup, même à ceux qui ont l'ambre en aversion, et ils en supporteront aisément l'odeur.

Eau Impériale.

Les eaux impériales ont regné, tant en liqueur qu'en eau d'odeur. L'eau impériale en liqueur n'est plus d'usage, sa recette ne pourroit plaire aujourd hui ; celle que nous allons donner est réellement propre pour les parfums, et digne d'être conservée.

Le laurier doit être le goût dominant de cette eau, pour qu'elle ait les qualités

requises : c'est pour les amateurs de ce goût qu'elle a été composée ; et malgré sa recette compliquée, il faut qu'elle se conserve.

Recette pour en faire trois pintes.

Quatre poignées de feuilles de laurier, amorties dans le mortier.
Une poignée de marjolaine.
Une poignée de fleurs de sauge.
Une poignée de fleurs de romarin.
Une once de santal citrin.
Quatre onces de bayes de laurier pilées à part.
Deux gros de noix muscades pilées.

Mettez votre recette en digestion dans six pintes de bonne eau-de-vie, remuez la pendant huit jours ; au bout de ce tems, mettez le tout dans votre cucurbite, en ajoutant demi once de quintessence de citron ; tirez la au bain-marie à petit feu, sur tout au commencement ; et lorsque vous en aurez tiré trois pintes, vous changerez de récipient, vous pourrez en retirer encore une chopine ; mais elle sera inférieure ; elle pourra servir pour humecter et parfumer les pâtes liquides, pour les bains de propreté. A l'égard des autres trois pintes, on peut en garnir ses flacons, s'en servir comme des autres odeurs, soit pour chasser les mauvaises odeurs, soit pour faire revenir de l'évanouissement, si on en frotte les tempes et les narines.

Eau Impériale, tirée de la Pharmacopée Royale de M. LEMERY.

RECETTE.

Quatre onces de canelle.
Deux onces de noix muscades.
Deux onces d'écorce de citron.
Une once de girofle.
Une once de calamus.
Une once de santal citrin.
Une once de racine de pivoine.
Une poignée de feuilles de laurier.
Une poignée de sommités d'ysope.
Une poignée de marjolaine.
Une poignée de thym.
Une poignée de sariette.
Une poignée de fleurs de sauge.
Une poignée de fleurs de romarin.
Une poignée de lavande.

On pilera toutes les drogues qui peuvent se piler, et on les mettra toutes dans une cucurbite de verre ou de grès : on mettra dessus deux pintes de vin blanc, autant d'eau de mélisse, et un demi-septier d'eau de fleurs d'orange : on couvrira exactement la cucurbite de son chapiteau ; on y adaptera son récipient ; on luttera bien les jointures : après vingt-quatre heures de digestion, on fera distiller la liqueur au bain-marie, et on aura l'eau impériale.

Selon M. Lemery, dans sa Pharmaco-

pée, page 767, cette eau est bonne pour les maladies du cerveau, de l estomac, de la matrice; on s'en sert pour exciter les mois aux femmes, et pour faciliter l'accouchement. La dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once. Comme les remedes ne sont pas le but de cet Ouvrage, je ne copie M. Lemery que pour contenter les curieux qui pourront en tirer avantage. J'ai mis cette recette en digestion avec 4 pintes d'esprit-de-vin et 4 pintes de vin blanc, elle m'a rendu une eau d'une admirable odeur, plus flatteuse que l'eau impériale ordinaire : ainsi les parfumeurs doivent la mettre en usage. Comme cette eau est extrêmement forte en odeur aromatique, elle trouvera des amateurs.

Eau Couronnée.

L'eau couronnée est très-agréable : la recette est choisie sur le gout général; et elle sera toujours de mode, pourvu qu'elle soit faite dans les regles.

Recette.

Mettez dans huit pintes d'eau-de-vie,
Demi-livre de violette épluchée.
Deux onces de racine d'iris.
Demi-livre de jonquille double.
Quatre onces de fleurs d'orange épluchée.
Quatre onces de roses musquées blanches.
Six onces de tubéreuse.
Deux gros de macis.

Un gros de clous de girofle.
Deux onces de quintessence de bergamote.
Deux onces de quintessence d'orange de Portugal.

Toutes ces fleurs doivent être cueillies dans leur saison.

Il faut observer de mettre avec la violette, l'iris pilée, le macis et le clou de girofle, et ensuite mettre les fleurs dans leurs saisons, et ne mettre vos quintessences qu'après la tubéreuse, qui est la dernière fleur : toutes les fois que vous ajouterez à votre recette, c'est-à-dire, que vous mettrez une de vos fleurs, vous remuerez le tout, et boucherez très-exactement le vaisseau. Huit jours après que vous aurez mis la tubéreuse, mettez le tout dans une cucurbite, couvrez-la de son chapiteau, lutté exactement, et faites-en la distillation au bain-marie : ayez soin de rafraîchir souvent : adaptez et lutez le récipient, mettez le dans une terrine pleine d'eau, afin que les esprits en tombant se refroidissent, pour la conservation de sa force et de son parfum : vous retirerez de cette opération quatre pintes de bon esprit, que vous pouvez présenter à ceux qui ont le goût le plus fin ; ils en seront pleinement satisfaits.

Ces opérations sont longues, il est vrai ; mais aussi elles sont plus recherchées. Quoiqu'elles coûtent beaucoup, l'Artiste sait bien, comme de raison, ne présenter ces

sortes de marchandises qu'à ceux qui, par leur discernement, le dédommageront de ses peines et de ses talens.

Eau Superbe.

Cette eau, quoique très peu compliquée en recette, est excellente : le choix en est très-bon, et on peut la faire en toute saison ; ce qui est d'un grand secours pour les Artistes : elle se fait sur le champ, si l'on est pressé. Il faut mettre dans une cucurbite huit pintes d'eau-de-vie, avec la recette suivante.

Recette.

Une once de macis pilé.
Une once de noix muscade pilée.
Une once de néroly.
Quatre onces de quintessence de cédrat.
Quatre onces de quintessence de Portugal.

Si l'on n'est pas pressé, il faut mettre en infusion le macis et la muscade pendant huit jours, après lequel tems vous ajouterez vos essences, et vous les distillerez. Si au contraire vous êtes pressé, vous pouvez opérer sur le champ, en augmentant seulement deux gros de macis et deux gros de muscade, c'est-à-dire, dix gros de chacune de deux espèces, pilées, comme nous l'avons dit ci-dessus ; vous le tirerez au bain marie, en mettant le récipient dans un bain froid, pour la per-

fection des esprits : observez de la tirer à petit feu, vous en aurez quatre pintes de bon esprit. A l'égard du reste, vous changerez de récipient, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez mettre cette eau au nombre des précieuses. De pareilles recettes sont infaillibles, et ne peuvent manquer d'être en vogue, si toutefois l'Artiste a les lumieres requises pour faire un bon choix de ses quintessences. Je puis avancer que cette eau, faite avec les regles de l'art, est une des meilleures : elle ne sera pas oubliée aux toilettes ; et les flacons de ceux qui aiment les odeurs en seront garnis.

Eau de Jasmin.

Le parfum du jasmin plaît généralement ; c'est une odeur des plus douces, et la plus agréable de toutes les fleurs ; elle l'emporte sur la violette. Cette eau est d'un travail difficile, je veux dire, pour conserver l'odeur et le goût de la fleur même. En voici la véritable cause en peu de mots.

Cette fleur n'est pas composée comme la fleur d'orange, dont la partie huileuse retient les parties odorantes comme enchaînées ; voilà pourquoi la fleur d'orange conserve long-tems son odeur : l'amertume de son sel conserve son goût. Cela est si vrai, que la plupart des Officiers de bouche font blanchir la fleur d'orange, pour

en ôter, disent-ils, l'amertume : ils prétendent par là donner à la liqueur plus de délicatesse. Je ne veux point leur disputer une opération dont ils sont satisfaits ; mais je ne m'en servirai jamais, par la raison qu'en faisant blanchir cette fleur, les esprits et le sel volatils s'échappent et s'envolent par la fumée : c'est justement cet esprit et ce sel volatil qui est le plus précieux de cette fleur, et ce qui foisonne le plus ; de sorte qu'en blanchissant la fleur d'orange, on se constitue en dépense pour faire de la marchandise inférieure ; et si l'Artiste s'avisoit de faire aussi blanchir le jasmin, toute l'odeur s'envoleroit, et il ne resteroit que le goût d'herbe, parce que la partie sulfureuse est un esprit volatil qui n'est adhérent à cette fleur par aucunes parties huileuses, et s'échappe facilement par l'évaporation. Le sel du jasmin est d'un petit goût qui n'a rien de piquant, qui tire sur le doux, et se dissout aussi facilement que le parfum s'envole : ainsi toutes les parties de cette fleur embarrassent si fort les Artistes, qu'ils n'ont pu jusqu'à présent s'en servir comme ils souhaitoient. Le seul moyen qu'ils ont trouvé a été de se servir de l'huile au jasmin, qui est une essence plus propre à nourrir et parfumer les cheveux, qu'à faire des esprits qui aient parfaitement le goût du jasmin.

Si on me demande pourquoi les huiles

ont parfaitement le goût et l'odeur de cette fleur, et qu'il est si difficile de l'imprimer aux esprits ; la raison la plus sensible est que cette fleur n'a que le sel et l'esprit volatil. On peut expliquer par-là pourquoi on ne peut faire qu'en deux façons l'huile ou l'essence aux fleurs.

La premiere, comme nous l'avons démontré au Traité de la Distillation, en mettant des fleurs sur des toiles suspendues et imbibées d'huile d'amandes douces ou de noisettes, ou de ben ; aussi-tôt que les fleurs sont sur ces toiles, on ferme exactement la boîte, de façon qu'elle n'ait pas d'air, afin que les esprits volatils ne puissent s'xhaler ; par ce moyen l'esprit des fleurs, qui en est le parfum, se promenant dans la boîte, se fixe tout sur les toiles imbibées d'huile, qui l'attirent et le conservent, comme nous le voyons.

L'autre façon dont on tire l'huile aux fleurs, est pour un double usage ; elles sont mêlées avec des amandes pilées ; on fait un lit de fleurs, un lit d'amandes ; on remplit de la sorte une boîte propre pour cette opération, dont nous parlerons plus amplement à la suite de ce Traité. Après avoir changé plusieurs fois de fleurs, lorsque l'Artiste trouve que ses amandes ont assez de parfum, il sépare les fleurs d'avec les amandes, il en tire l'huile sans feu, et cette huile est une essence très-délicate et très-odorante.

Lorsqu'on a tiré de la presse le reste de l'amande, on la pile de nouveau, on la passe dans un tamis, et on l'enferme dans des boîtes de fer-blanc, pour en conserver l'odeur ; et cette pâte est celle que l'on appelle la pâte de Provence. On s'en sert pour laver les mains, et pour adoucir la peau, elle donne une bonne odeur. De toutes les fleurs, le jasmin est la plus estimée.

Ces huiles, quelque bonnes qu'elles soient, n'ont jamais, en les travaillant, le goût du jasmin même. Il est donc très-important de se servir de la fleur même, et d'en tirer, par ses soins, sa vigilance et son travail, ces esprits volatils qui composent son parfum si exquis et si à la mode.

Lorsqu'un Artiste, jaloux de sa réputation, veut faire de l'eau de jasmin, il doit acheter les fleurs sur plante, les cueillir lui-même ; et s'il ne peut lui seul suffire à ce travail, il doit se faire aider.

Immédiatement après le soleil levé, il faut cueillir la fleur, mais séparée de toute verdure, la mettre, à mesure, dans une bouteille de verre, autant qu'elle pourra en tenir ; lorsqu'elle sera pleine, vous mettrez de l'esprit à l'épreuve du coton, autant que la bouteille aux fleurs pourra en tenir : par ce moyen les fleurs ne perdent rien, et les esprits prennent tout le parfum. Vous mettrez votre infusion en un

endroit frais ; et au bout de six semaines vous séparerez vos esprits de vos fleurs, et les laisserez reposer jusqu'à ce que le nébuleux, que les fleurs auront occasionné à vos esprits, soit dissipé, ou tombé au fond. Alors vous le soûtirerez bien doucement dans des bouteilles, pour en faire tel usage qu'il vous plaira.

Notez que ce n'est pas le petit jasmin qu'il faut employer, mais que c'est la grande fleur, que l'on appelle jasmin d'Espagne à cause de son origine. Les fleurs nouvellement cueillies ont un corps qui se soutient assez pour laisser du vuide à pouvoir contenir l'esprit-de-vin.

C'est la meilleure façon de faire cette eau, qui est dans toute sa bonté ; elle est coûteuse, mais on doit la vendre sa valeur.

Ceux qui se servent de l'huile au jasmin, doivent premiérement, pour que leurs esprits aient l'odeur de cette fleur, faire attention que l'huile dont ils se serviront soit de l'année ; secondement, que ladite huile soit faite avec le ben; troisiémement, qu'elle vienne de Rome ou d'Espagne, qui est la meilleure de toutes, à cause de la supériorité de cette fleur dans ce climat : quand elle est faite par un habile Artiste, elle est plus odorante et plus suave : ce sont ces raisons qui lui font donner la préférence.

Pour faire cette eau au jasmin, prenez un quarteron de l'huile au jasmin, qui ait les qualités décrites ci-dessus ; mettez-la

dans une pinte d'esprit-de-vin bien rectifié, et autant de quarterons d'huile que vous mettrez de pintes d'esprit; bouchez le bien, l'huile tombera au fond : vous remuerez tous les jours pendant quinze jours sens dessus dessous, pour mêler votre esprit avec l huile ; au bout desdits quinze jours, vous le laisserez reposer encore huit jours sans y toucher ; l'esprit sera en état d'être soûtiré, et mis en bouteille, pour être vendu.

Eau de Mille-fleurs, odorante, spiritueuse et composée.

Cette eau a été multipliée à l'infini par différentes recettes. Chaque Artiste, en son particulier, a eu la sienne.

L'origine de cette eau vient de nos anciens, qui, pour la faire, se servoient de fiente de vache : elle produisoit une odeur musquée, ce qui lui fit donner le nom qu'elle porte, à cause du grand nombre de fleurs que ces bêtes mangent en paissant.

Les Artistes ensuite se sont servis, avec plus de succès, du musc, de l'ambre et de la civette, qui étoit encore en usage, il y a environ quarante ans : mais depuis ce tems cette odeur a perdu son crédit, sur-tout en France : c'est ce qui a fait varier les recettes à l'infini.

Celle que je donne au Public est assez analogue au nom qu'elle porte : elle n'est composée

composée que des fleurs et d'ambre ; car il en faut indispensablement. On peut la faire encore à l'eau de cypre, à cause des amateurs de cette odeur, quoiqu'ils soient rares aujourd'hui.

Cette eau est bonne, mais longue à faire, à cause des fleurs qui ne viennent que les unes après les autres. Pour y réussir, mettez dans un grand vaisseau, dix pintes de bon esprit-de-vin, et ensuite vous mettrez vos fleurs, chacune en leur saison.

Demi-livre de violette épluchée.
Demi-livre d'hyacinthe sans verdure.
Demi-livre de petite giroflée jaune épluchée, uniquement que le jaune.
Quatre onces de jonquille simple.
Quatre onces de jonquille double.
Demi livre de muguet sans verdure.
Demi-livre de jasmin sans vert.
Quatre onces de jasmin d'Espagne.
Une once de fleurs de romarin.
Deux onces de fleurs de sureau.
Quatre onces de roses des bois, pilées.
Quatre onces de roses pâles, pilées.
Quatre onces de roses blanches, pilées.
Six onces de fleurs d'orange.
Demi-livre d'œillets à ratafiat, épluchés.
Demi-livre de seringua sans verd.
Demi-livre de tubéreuse.
Demi-livre de baume ou menthe, fleurs et feuilles.
Soixante gouttes de quintessence d'ambre.

Vous ne mettrez l'ambre que lorsque vous voudrez faire votre distillation, et ce sera trois jours après la derniere de vos fleurs : mettez le tout dans votre cucurbite, adaptez et luttez exactement son chapiteau, faites la distillation au bain-marie, à un feu tempéré ; lutez votre récipient, mettez-le dans un bain d'eau froide, pour la conservation et bonté de vos esprits : lorsque vous en aurez tiré sept pintes, changez de récipient, mettez-en un autre, vous en tirerez encore une pinte, qui sera inférieure, mais elle trouvera sa place. Ce sera la véritable eau de mille-fleurs. Cette recette est une des meilleures qui aient paru sous ce nom. C'est dommage qu'elle soit si longue à faire.

Eau sensuelle.

Cette eau est ainsi nommée à cause de son mérite : on connoîtra, par sa recette, que c'est avec raison qu'elle a ce titre ; quoique cette recette ne soit pas compliquée, elle est voluptueuse, comme vous l'allez voir. Pour en faire quatre pintes, mettez dans votre cucurbite sept pintes d'eau-de-vie de Coignac, qui n'ait aucun goût, qu'elle ne soit pas vieille : vous ajouterez ce qui suit :

Recette.

Trois onces de quintessence de cédrat.

Une once de néroly de l'année.
Deux onces d'iris de Florence.
Une once de macis, pilé.
Une once de docus en graine pilée.

Vous tirerez vos esprits au bain-marie à un petit feu, vous mettrez le récipient dans un bain d'eau froide et changerez souvent l'eau de votre réfrigérant, afin que les flegmes ne montent point. Vous aurez quatre pintes d'eau sensuelle qui aura un agréable ramage, qui sera généralement du goût de tout le monde, par la douceur de son parfum. Les Dames la chériront, et lui donneront la réputation qu'elle mérite.

Eau d'Adonis.

Pour faire cette eau, il faut être à la fin de juin, ou au commencement de juillet, à cause des fleurs qui entrent dans cette recette : les fleurs odorantes ne sont pas en grand nombre, et ne font que passer. Le fort de leur saison ne dure pas long-tems. Si on néglige de les employer lorsque le tems le requiert, on ne peut pas se flatter de réussir. Il ne faut donc pas négliger de faire cette eau dans le tems.

Recette.

Une livre de roses muscades blanches, pilées.
Trois quarterons de fleur d'orange.
Demi-livre de jasmin.

Demi-livre d'œillet à ratafiat de la premiere seve, épluché.
Deux gros de girofles pilés.
Une once de canelle fine pilée.
Six onces de quintessence de limon.
Quatre gouttes d'ambre.

Mettez le tout dans une cucurbite avec huit pintes de bon esprit-de-vin, couvrez-la de son chapiteau, lutez-le bien, de même que son récipient, qui sera dans un bain froid : faites la distillation au bain-marie, vous en tirerez six pintes ; cette eau est parfaitement bonne.

En réfléchissant sur cette recette, on s'appercevra aisément qu'il n'en peut résulter que du bon : en effet, ce sont quatre fleurs distinguées autant par leur bonté que par leur parfum, et qui font un agréable ramage : les deux épics, la quintessence du suave limon, qui a une odeur douce, et les quatre gouttes d'ambre, qui, quoiqu'imperceptibles, sont cependant assez suffisantes pour faire sortir les autres odeurs, font un tout admirable, qui ne peut que plaire. C'est de cette maniere qu'il faut combiner ses recettes, lorsque l'on veut faire du nouveau.

Du Bouquet du Printems.

On comprend facilement, par le nom de cette eau, qu'elle est faite avec les fleurs que le printems nous donne ; ces fleurs

sont la jacinte, la violette, la jonquille, la petite giroflée jaune et le muguet; elles sont la base de cette recette : l'iris, le macis et la quintessence d'orange de Portugal font le reste. Cette eau a droit de tenir son rang parmi les parfums : il ne s'agit que de la bien faire, et avec attention.

Recette.

Prenez trois quarterons de jacinte.
Demi-livre de violette, les feuilles sans verd.
Demi-livre de petite giroflée jaune, sans verd.
Demi-livre de jonquille, sans verd.
Deux onces d'iris pilée.
Une once de macis pilé.
Quatre onces de quintessence de Portugal.

Mettez le tout dans un vaisseau, avec huit pintes de bon esprit-de-vin, et que ce soit à la fin du mois de mars. Pilez vos jacintes, vos violettes, votre racine d'iris et votre macis; et à la fin d'avril vous mettrez vos jonquilles, au fort de la saison de cette fleur, c'est-à-dire, dans le tems qu'elle donnera en plein; par deux raisons; la premiere est qu'alors la fleur a plus de qualités, à cause de son parfum; la seconde, est qu'au commencement et à la fin le prix de cette fleur est d'une cherté exhorbitante.

Peu de jours après, vous mettrez la petite

giroflée jaune, qui coûte beaucoup à éplucher, comme la violette; on ne met que les fleurs qui entourent le calice. Vous prendrez le muguet; c'est une fleur qui passe vîte; et aussi-tôt que vous verrez que les bottes sont belles, que les fleurs sont ouvertes, bien blanches et de bonne odeur, il faut saisir ce moment, et l'employer. Epluchez-la et la mettez dans votre infusion, en remuant bien le tout ensemble. Huit jours après que vous aurez mis votre muguet, vous mettrez l'infusion dans votre alambic : couvrez-la de son chapiteau, adaptez le récipient, qui sera dans un bain froid, pour la perfection de vos esprits. Lutez bien l'un et l'autre; faites la distillation au bain-marie, à petit feu. Vous aurez six pintes de bon esprit, appellé le Bouquet du Printems. C'est une eau qui aura, à juste titre, beaucoup de partisans, lorsqu'elle sera connue. Je prie MM. les Artistes et les Amateurs qui m'ont suivi dans mon Traité de la Distillation, d'observer ce que j'ai eu l'honneur de leur dire au sujet des fleurs, de les employer dans un tems sec et chaud, et de ne les cueillir qu'après le soleil levé, et que, par ses rayons, il aura enlevé la rosée que le serein aura répandue sur les fleurs; c'est l'heureux moment pour les cueillir. Le produit en sera bien meilleur. Observez de plus, que de toutes les fleurs, dont les plantes ou arbres fleurissent plusieurs fois dans l'année, com-

me sont la petite giroflée, l'œillet à ratafiat, les roses, la fleur d'orange et autres, il faut toujours employer celles de la premiere seve ; elles sont incomparablement meilleures que celles des autres seves. Je conseille à MM. les Artistes, et aux Amateurs qui voudront s'amuser utilement, de mettre en pratique ces observations, ils en seront satisfaits. L'expérience m'a mis en état d'en juger.

Eau Vigoureuse.

On fait ordinairement cette eau en deux distillations ; on partage la recette en deux, et l'on en met la moitié dans chaque opération. J'ai éprouvé de la faire dans une seule, et je m'en suis bien trouvé : lorsque l'on fait cette eau par deux distillations, on se sert de l'esprit-de-vin simple, qui se rarefie par cette double opération. Pour moi, je me suis servi de l'esprit-de-vin à l'épreuve du coton ; et, par ce moyen, à la premiere distillation, mes esprits ont eu autant de force que si j'en avois fait deux : ce qui est facile à comprendre, et ce que tous les Artistes reconnoîtront comme moi, lorsqu'ils sauront qu'en ne faisant qu'une distillation, on met sa recette en digestion pendant huit jours ; par ce moyen il se fait des développemens qui sont favorables aux esprits ; et, après l'opération, le parfum a toute la force possible ; cependant ces deux méthodes sont bonnes, on peut les

éprouver sans rien craindre, et donner après la préférence à l'opération qui plaira le mieux : si on la fait à deux reprises, on partagera la recette, comme nous l'avons déja dit, et on mettra dix pintes d'esprit-de-vin simple : si l'on n'en fait qu'une, on mettra toute la recette à la fois, avec dix pintes d'esprit-de-vin à l'épreuve du coton.

Recette.

Une livre de petites roses de bois, pilées.
Une livre de tubéreuse.
Demi-livre de fleurs et sommités de romarin.
Six onces de racine d'angélique, pilée.
Quatre onces de graine de carrote, pilée.
Six onces de quintessence de bergamotte.
Deux onces de clou de girofle, pilé.

Mettez toute votre recette et vos esprits dans un vaisseau : remuez bien le tout, et bouchez exactement. Laissez-le en digestion à froid pendant huit jours ; remuez-le deux ou trois fois dans cette intervalle. Au bout de ce tems, vous mettrez le tout dans votre cucurbite, couverte de son chapiteau bien luté : distillez au bain-marie, le récipient dans un bain froid ; rafraîchissez souvent ; vos esprits seront fort bons, et vous en tirerez six pintes.

Il est facile à comprendre que cette eau doit avoir une force supérieure, tant à cause de la pureté des esprits qui sont détachés

de tous flegmes, que par la force de la recette : car le romarin, la bergamotte et le clou de girofle ont, outre les aromates, une force du premier degré. La rose des bois, la tubéreuse, la racine d'angélique et la graine de carotte, sont aussi très-fortes en odeur, cependant plus douces ; mais les doses en sont fortes. L'eau vigoureuse, bien faite, fait impression aux plus insensibles. Il faut donc bien observer ce que nous indiquons dans cette recette.

Eau Mignonne.

Cette eau, quoique plus douce en esprit et en parfum, n'en est pas moins recherchée. On emploie simplement l'eau de-vie : on ne fait qu'un tirage ; par ce moyen les esprits sont moins violens. Sa recette est infiniment plus douce que celle de l'eau vigoureuse.

Elle est composée de rose muscade, du basilic simple, de l'iris de Florence, de graine de piment, de macis, et de quintessence de citron, tirée au zest dans l'entonnoir de verre, qui est la meilleure façon.

Recette.

Demi-livre de rose muscade, pilée.
Demi-livre de basilic, feuille et fleur.
Deux onces d'iris de Florence, pilée.
Trois onces de graines de piment, pilée.

Quatre onces de quintessence de citron, tirée au zest.

Il faut mettre le tout dans un alambic, avec huit pintes d'eau-de-vie; mettez-le au bain-marie, lutez bien le chapiteau, changez souvent l'eau du réfrigérant. Vous en tirerez quatre pintes; c'est ce qui fera votre eau mignone. Après avoir retiré vos quatre pintes, vous en tirerez encore, selon la bonté de votre eau de vie, environ une pinte, qui sera très-foible; mais on peut la repasser avec d'autre pour purifier les esprits, ou pour en humecter les pâtes. Il faut mettre tout à profit

C'est ainsi que l'on fait l'eau mignone, qui plaît par l'agréable et la douceur de son parfum. Cette eau est de toilette et de flacon.

Eau Singuliere.

En parcourant mon Recueil de recettes, cette eau m'est tombée sous les yeux; elle m'a paru en effet singulière, en la comparant aux recettes qui sont de mode aujourd'hui. Comme la singularité plaît toujours à quelqu'un, j'ai jugé à propos de l'insérer dans mon Traité.

Il entre dans cette eau de la fleur de thym, de la sariette, du basilic, des baies de laurier, de la vanille, du piment, de la quintessence de limon, de la graine de carotte. Toute cette recette, quoique par-

ticuliere, doit produire un bon effet. On peut en faire l'épreuve, en n'en faisant que peu : pour cela je réduis la recette pour en faire deux pintes.

Recette.

Quatre onces de fleurs de thym nouvellement cueilli.
Quatre onces de sariette.
Six onces de basilic, fleurs et feuilles.
Quatre onces de baies de laurier, pilées.
Deux gros de vanille.
Une once de piment, pilé.
Deux onces de quintessence de limon.
Une once de graine de carotte, pilée.

Mettez tout cela en digestion pendant huit jours, avec quatre pintes de bonne eau-de-vie, dans un vaisseau que vous remuerez une fois le jour ; au bout duquel tems vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous couvrirez de son chapiteau bien luté ; rafraîchissez souvent. Vous en tirerez deux bonnes pintes ; ce sera votre eau singuliere, que vous boucherez bien : quinze jours après, vous pouvez la vendre. On trouvera des amateurs de la singularité de son parfum. MM. les Parfumeurs doivent être au fait de la variété et de la singularité du goût. Je ne serois pas étonné si l'eau singuliere faisoit la réputation de quelqu'un de ces Artistes, qui savent mettre à profit tout ce qui peut plaire. Je

n'écris que pour leur être utile ; et je souhaite d'y réussir.

Eau Sicilienne odorante.

Cette eau est très-bonne et facile à faire, et même en tout tems, c'est pourquoi on ne doit pas la négliger. Ce sont ces marchandises dont on ne manque jamais ; quoiqu'elles aient la vogue, puisqu'il est facile d'en fabriquer sur le champ. C'est pourquoi je conseille de la mettre en vogue autant qu'on pourra. L'eau sicilienne est de cette composition : il y entre de l'iris, du safran, de l'encens, de la quintessence de cédrat, de la noix muscade ; après la distillation, on met dans les esprits de l'huile de jasmin, que l'on remue tous les jours pendant quinze jours ; après lesquels on le soutire ; et lorsque ces esprits sont reposés, on met cette eau dans les bouteilles pour la garder et la vendre.

Recette.

Quatre onces d'iris de Florence, pilée.
Deux onces d'encens pilé.
Deux onces de safran.
Quatre onces de quintessence de cédrat.
Une once de noix muscade pilée.

Mettez-le tout dans votre cucurbite, avec six pintes de bon esprit-de-vin, distillez-le au bain marie, et tirez-en quatre pintes.

Lorsque vos esprits seront exactement froids, vous y joindrez une demi-livre d'huile de jasmin, que vous remuerez une fois par jour pendant quinze jours, et après l'avoir laissé reposer ensuite deux ou trois jours, vous la mettrez dans les bouteilles, pour la vendre ou la garder.

Eau de la Reine d'Hongrie composée.

Nous avons doné, dans le Traité de la Distillation, l'eau de la Reine d'Hongrie, faite simplement avec les fleurs et les sommités de romarin. Elle a de grandes qualités, toute simple qu'elle est. Celle-ci est beaucoup supérieure, par la plus grande quantité de simples bien choisies, qui entrent dans sa composition; comme il est facile à comprendre par sa recette très-bien choisie et bien combinée.

On emploie les fleurs et sommités de romarin, les fleurs de thym, la sariette, la fleur de lavande, le costus cultivé, de la petite sauge et de la marjolaine, dans le fort de la saison du romarin, et dans un tems chaud, afin que tout soit dans sa force, autant que faire se pourra. On pilera dans un mortier de marbre toutes ces fleurs et plantes: aussi-tôt qu'elles seront pilées, on les mettra dans un vaisseau de verre avec de bon esprit-de-vin, à l'épreuve tout au moins de la poudre; on mêlera le tout avec une spatule, on bouchera le tout

exactement. On laissera ainsi ces matieres en digestion pendant trois ou quatre jours au plus.

Ensuite on mettra le tout dans une cucurbite, couverte de son chapiteau, très-bien lutée, mise sur le feu, couvert de sable (pour se servir des termes de l'art, au bain de sable), on adaptera son récipient au bec de son chapiteau ; lorsque l'eau du réfrigérant commencera à être plus que tiede, on la rafraîchira, et on continuera de même jusqu'à la fin de l'opération : notez que votre réfrigérant doit être mis dans un bain froid, pour la conservation de vos esprits.

Recette.

Une livre de fleurs de romarin nouvellement cueillies.
Quatre onces de sommités de romarin.
Quatre onces de fleurs de thym.
Quatre onces de sariette.
Quatre onces de fleurs de lavande.
Quatre onces de costus cultivé.
Deux onces de petite sauge.
Quatre onces de marjolaine.
Dix pintes d'esprit-de-vin.

Vous aurez soin que l'esprit-de-vin soit à l'épreuve de la poudre : vous le mettrez dans un vaisseau de verre, avec toutes les plantes qui auront été pilées dans un mortier de marbre : remuez bien le vaisseau,

et le bouchez exactement : laissez les matières trois ou quatre jours dans une cucurbite adaptée de son chapiteau, les jointures bien lutées : ayez soin d'entretenir l'eau du réfrigérant toujours bien fraiche : vous en tirerez sept bonnes pintes, et vous changerez alors de récipient, crainte du goût du feu, qui pourroit être occasioné par la quantité des plantes, qui, pouvant s'attacher au fond, ne manqueroient pas de donner un goût d'empireume fort désagréable, qui gateroit l'excellence du parfum.

Avec toutes ces précautions, vous aurez une excellente eau de la Reine d'Hongrie, beaucoup supérieure à la premiere que nous avons donnée, par la force de ses esprits, par son odeur plus agréable, et par ses vertus. On la conserve pour s'en servir, quand l'occasion le requiert. Cette eau ainsi faite, est bonne, selon M. Léméri, dans sa Pharmacopée, p. 760, pour la paralysie, l'apoplexie, pour la léthargie, pour les maladies hystériques, pour les maux de cœur et d'estomac. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Outre toutes ces vertus, elle est très-bonne par son odeur agréable, et doit tenir son rang dans le catalogue des parfums : elle acquiert, aussi bien que toutes les eaux odorantes, une meilleure odeur à la garde.

Eau de Lavande composée.

Cette eau, comme la précédente, a été

exposée dans mon Traité de la Distillation, où nous avons défini cette plante, et fait voir la diférence qu'il y a entre la lavande et l'aspic, tant à leur construction, qu'au goût.

Nous avons aussi remarqué la diférence des lavandes de Paris, d'avec celles de Montpellier, en quoi elles différent dans leurs produits. D'après cette connoissance, nous avons conclu qu'il falloit employer l'huile essentielle de cette plante de Montpellier, de Provence ou d'Italie, plutôt que la lavande de Paris; par la raison que la là lavande de Paris, employée aux esprits, demande trois ans avant que l'eau soit dans sa perfection; par conséquent il faut la garder long tems avant que de pouvoir s'en faire honneur en la vendant.

L'eau de lavande composée, que nous donnons, leve tous ces obstacles: on peut hardiment l'employer, et faire du très-bon, sans être sujet à la critique; parce que cette eau de lavande composée, surpasse l'autre en bonté. En voici la recette.

Recette.

Demi-livre de fleurs de lavande.
Deux onces de fleurs de romarin.
Deux onces de serpolet.
Trois onces de fleurs d'orange.
Quatre onces de menthe ou baume.
Six pintes de bonne eau-de-vie.

Mettez l'eau-de-vie dans votre cucurbite

avec les susdites plantes, que vous distillerez au bain-marie : ménagez le feu au commencement ; ayez soin de bien rafraîchir votre réfrigérant. Vous tirerez trois pintes d'eau de lavande excellente, dont vous pouvez vous servir comme de l'autre, et même avec plus de sensualité, parce qu'elle est en effet meilleure.

Notez que si vous ne pouviez pas avoir de la fleur de romarin, vous pouvez employer les sommités de cette plante, augmentant seulement le poids d'une once ; et au lieu de deux onces de fleurs qu'il y a dans la recette, vous mettrez trois onces de sommités. Sans cette ressource, avec cette plante si utile dans les parfums, on se trouveroit dans l'impossibilité de pouvoir les remplir : ce qui empêcheroit le travail, à moins que de la supprimer totalement, ou de n'employer que son huile essentielle.

CHAPITRE IV.

De l'Esprit perçant et odorant.

IL semble que l'Art de la Distillation ne soit pas limité ; vous le voyez par les differens degrés de ses produits. On fait du foible, du moyen, du fort, et du très-fort, tant aux esprits qu'aux odeurs. Un Distillateur, qui sait son art, fait ce qu'il veut, et comme il le veut ; ses opérations

sont sûres. S'agit-il de faire de l'esprit ardent ? il en vient à bout par la triple rectification : veut il augmenter son parfum ? il double les doses, les distille deux fois : et par ce moyen, il multiplie l'odeur et la force.

Il n'en est pas de même lorsque l'on fait des liqueurs à boire ; comme leur force ne peut aller que jusqu'à un certain point, la recette ne peut augmenter. Nous voyons que l'on a été obligé de renoncer aux eaux des Barbades, à cause de leur extrême violence, et que la plus petite quantité est nuisible à la santé. Sa force est donc bornée, sa recette l'est aussi : qui dit recette, dit assaisonnement. Or, pour la liqueur, on ne peut doubler la recette, parce qu'alors elle deviendroit trop forte en fruits, seroit désagréable, et, selon l'espece de la liqueur, impossible d'être bûe. Il faut nécessairement se borner, dans cette partie des liqueurs, au manuel et aux recettes qui sont usitées et de mode.

Il n'en est pas de même pour les parfums : les esprits les plus odorans et les plus perçans sont les meilleurs ; leur prix excessif en diminue l'usage, comme on en peut juger par le procédé.

Lorsqu'on veut faire de l'esprit perçant et odorant, on doit prendre de l'esprit rectifié, diviser la recette, qui est double, en deux parties égales, en mettre la moitié dans la cucurbite avec les esprits ; la mettre

dans un bain-marie ; luter exactement le chapiteau, adapter et luter le récipient, qui sera mis dans un bain froid ; tirer à petit feu, et rafraîchir souvent votre réfrigérant. Cette premiere opération faite, on remet l'autre moitié, et on observe les mêmes regles qu'à la premiere opération. Les esprits qui en viendront seront très-forts en esprit et en odeur ; et on peut à juste titre les apeller esprits perçans et odorans. Aussitôt que l'on débouche le vase qui les contient, comme ces esprits sont totalement détachés de flegmes, ils s'exhalent et percent jusqu'au cerveau. Il n'y a rien de plus fort en esprit de vin que ces esprits ardens : ils sont très-subtils ; par conséquent très-propres à faire revenir de l'évanouissement, lorsqu'on en frotte les tempes et les narines : si par hasard la persone évanouie ne revenoit point par le frottement des tempes et des narines, vous lui mettrez dans la bouche une ou deux gouttes de ces esprits, qui la feront revenir infailliblement. N'en mettez pas davantage, car ils pourroient nuire.

Il faut avoir soin de se bien comporter dans cette distillation, pour prévenir les accidens qui pourroient arriver. Un Artiste expérimenté, doit en sentir le danger, par la simple rectification. La moindre chaleur met ces esprits en mouvement ; c'est pourquoi il faut toujours être présent, et ne point quitter tout le tems que la distilla-

tion durera ; pour rémédier aux inconvéniens qui pourroient dégénérer en accidens réels, s'ils étoient négligés. Ces esprits sont si subtils, qu'un rien les enflamme : on ne pourroit les éteindre, ce seroit comme la poudre. Ceux qui conduisent ces opérations, doivent savoir leur art, être prévenus des accidens, savoir y rémédier. Voyez là-dessus dans mon Traité de la Distillation, à l'Introduction ; vous trouverez de quoi vous satisfaire, en trouvant les avis nécessaires : c'est pour prévenir tout danger, que je conseille aux Artistes de ne s'en rapporter qu'à eux-mêmes, et de ne point confier cet ouvrage à des Eleves.

Je conseille aux Amateurs de cet art, qui font leur amusement des opérations distillatoires, de ne point s'arrêter à ce Chapitre des esprits perçans : c'est pour MM. les Parfumeurs que je le donne ; c'est à eux d'en faire une étude sérieuse : pour ce qui est difficile et intéressant, ils agiront conformément aux regles de l'art. On sera peut être surpris de toutes les précautions que j'indique pour des distillations au bain-marie ; si l'on fait attention que ce sont des esprits rectifiés trois fois, on approuvera mes précautions.

Il faut que votre feu soit si tempéré, que les esprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient ; il ne faut pas s'embarrasser du tems que vous y emploierez.

N'importe quelle que soit la recette dont

on se sert ; il suffit de la doubler, de la diviser en deux, et d'en mettre la moitié dans chaque opération. Je ne donnerai pas toutes les recettes qui peuvent être mises en esprits perçans ; je n'en mettrai qu'un petit nombre, suffisant pour faire les autres, si l'on se trouvoit dans le cas d'en faire. Par exemple, je veux faire trois pintes d'eau de cédrat perçant ; je dis, pour faire la même eau d'odeur ordinaire, il me faudroit trois onces de quintescence de cédrat ; pour faire celle-ci, il m'en faut le double, qui font six onces. On en mettra trois onces pour chaque distillation.

Voilà la regle de ces recettes ; pour le manuel, observez ce que nous avons dit ci-dessus.

Recette pour trois pintes d'Esprit perçant au Cédrat.

Mettez dans votre cucurbite quatre pintes d'esprit-de-vin rectifié, trois onces de quintessence de cédrat ; mettez-les dans le bain-marie, couvrez exactement de son chapiteau bien lutté, comme le récipient, que vous mettrez dans un bain froid ; vous tirerez de cette premiere opération trois pintes et trois demi-septiers ; vous mettrez ce qui reste dans votre cucurbite à part, dans un vaisseau bien bouché, pour le redistiller, lorsque vous en aurez pour en faire un tirage.

Tout cela fait, vous ferez la seconde

distillation : vous mettrez dans l'alambic vos trois pintes et trois demi-septiers, que vous avez eus de la premiere opération, avec les trois onces de quintessence de cédrat, qui est la moitié restante de votre recette, et vous opérerez avec les mêmes soins qu'à la premiere. Vous tirerez trois pintes d'esprit perçant. Le restant de votre cucurbite se mettra, aussi-tôt que votre alambic sera hors du feu, avec ce que vous avez eu de la premiere.

Ayez soin de bien boucher les bouteilles avec de bons bouchons, et coîfées avec du parchemin, et même il ne seroit que mieux de se servir de bouteilles bouchées de gomme.

Ayez soin d'avoir de beaux bouchons, bien unis, de quinze francs le millier : et vos bouteilles pleines, vous tremperez vos bouchons dans la résine fondue, jusqu'au commencement du gouleau de vos bouteilles, et par-dessus vous les coîferez avec de la peau blanche très-fine ; toutes ces précautions ne sont prises que pour empêcher l'évaporation; car, quoique vos bouteilles restent debout, vous les trouveriez vuides, en les croyant pleines, s'il y avoit le moindre air. On doit comprendre facilement que cette dernieresobservation est faite à cause de la subtilité de ces esprits.

C'est ainsi qu'on multiplie la forme des esprits par la rectification, et celle de l'odeur, par la double dose jointe à la double opération.

Je n'ai fait qu'un Chapitre sur les esprits perçans, aussi j'ai tâché de ne rien oublier, je l'ai rendu le plus intelligent qu'il m'a été possible, afin que l'on opérât sûrement.

Recette aux Limons aux Esprits perçans.

Mettez dans votre alambic quatre pintes et chopine d'esprit-de-vin rectifié, avec trois onces de quintessence de limon, mettez-les au bain-marie, et le récipient dans un bain froid ; lutez bien le tout, rafraîchissez souvent, tirez-en trois pintes trois demi-septiers ; ce qui restera dans la cucurbite, vous le mettrez à part. Vous recommencerez votre opération, et mettrez vos trois pintes trois demi septiers d'esprit, produit de votre premiere distillation, avec encore trois onces de quintessence de limon ; vous aurez soin de le tirer avec attention, comme la premiere fois : vous en tirerez trois pintes, qui seront vos esprits perçans au limon : ce qui restera dans la cucurbite, vous le mettrez avec le premier restant, que vous trouverez toujours lieu d'employer. Observez de ne point vous tromper sur la quintessence au limon, et de ne pas la confondre avec ceile au citron. Celle au limon est plus suave, et a le goût plus fin que celle au citron ; cependant elles ont beaucoup de rapport entr'elles ; c'est ce qui occasionne l'erreur. Cette méprise paroît sensiblement aux esprits, et pour-lors

on voit que l'on a de l'esprit au citron, au lieu de celui au limon.

Recette à l'Orange de Portugal aux Esprits ardens.

Mettez quatre pintes et chopine d'esprit rectifié dans votre alambic, avec trois onces de quintessence d'orange de Portugal, que vous mettrez au bain-marie, ayant soin de bien adapter et luter votre chapiteau; votre récipient dans un bain froid, vous distillerez à petit feu; rafraichissez souvent. Vous en tirerez trois pintes trois demi-septiers; vous mettrez à part le reste de votre cucurbite. Ensuite mettez vos trois pintes trois demi septiers d'esprit, que vous avez eus de votre premiere operation, avec encore trois onces de quintessence d'orange de Portugal, vous le mettrez dans un bain-marie, comme la premiere fois, et le conduirez avec les mêmes soins; vous tirerez trois pintes, qui seront vos esprits perçans à l'orange de Portugal. Vous mettrez le restant de votre cucurbite, avec ce qui a resté de la premiere opération; je recommande ce restant, parce qu'il est encore chargé d'esprit, qu'il seroit dommage de perdre.

Recette aux Esprits perçans à la Bergamote.

Vous mettrez dans la cucurbite quatre pintes et chopine d'esprit-de vin rectifié, avec

avec trois onces de quintessence de bergamote, que vous tirerez au bain-marie, votre récipient dans un bain froid : vous en tirerez trois pintes trois demi-septiers. Mettez à part le restant de votre cucurbite, et recommencez l'operation; mettant dans votre alambic le produit de votre premiere opération, qui est trois pintes trois demi-septiers d'esprits, avec trois onces de quintessence de bergamote, comme la premiere fois, et le mettrez sur le feu, comme il est ci-dessus : vous en aurez trois pintes; ce qui sera l'esprit perçant et odorant à la bergamote.

On sera surpris de ce qu'on met autant de quintessence de bergamote que de celle de cédrat. Celle de cedrat étant moins forte en odeur, il semble assez naturel qu'il faudroit en mettre davantage que de celle de bergamote, laquelle est extrêmement plus forte.

Je fais ici la même réponse que me donna un Amateur de cette odeur, à qui j'avois fait cette observation : Si je demande, me dit il, de l'esprit à la bergamote, c'est que je l'aime; et je ne l'aime que pour la force de son odeur aromatique, qui est beaucoup plus forte que celle des autres fruits à écorce : or, si vous diminuez votre dose, pour réduire ces esprits au gré des odeurs des autres fruits à écorce, je perds par votre combinaison ce que j'estime le plus, qui est la supériorité de la force de son parfum;

et cet esprit, qui fait mon délice, me devient indifférent. De-là je conclus qu'il faut que les esprits à la bergamote soient plus forts en odeur que ceux des autres fruits à écorce; et pour les rendre plus forts, on doit mettre la même quantité de quintessence de ce fruit, et vos esprits auront tout ce qu'il leur faut.

Il n'en est pas de même aux recettes compliquées, où il faut que tout soit confondu, et que l'on ne puisse point s'apercevoir du goût dominant : pour-lors on diminue la quantité des drogues les plus fortes, et on augmente les plus douces, proportion gardée au degré de force ou de douceur.

Ce sont ces combinaisons qui ont produit de si bonnes recettes, sur-tout celles qui sont composées par d'habiles Artistes, qui passent leurs jours à augmenter leurs connoissances; et leurs heureuses découvertes deviennent utiles à la postérité.

Recette du Citron à l'Esprit perçant.

Mettez dans votre alambic quatre pintes et chopine d'esprit-de-vin rectifié, avec trois onces de quintessence de citron : faites la distillation au bain-marie, posez bien le chapiteau, lutez-le exactement, comme le récipient, qui sera mis dans un bain froid; faites un petit feu, rafraîchissez souvent, et tirez-en trois pintes trois demi-septiers. Vous mettrez à part le restant de la cucur-

bite : recommencez votre opération, en mettant dans la cucurbite les trois pintes trois demi-septiers d'esprit de votre premier tirage, et mettez autant d'huile essentielle de citron, que vous en aurez mis la premiere fois, c'est-à-dire, trois onces : il faut mettre l'alambic sur le bain-marie, observant la même conduite que pour la premiere distillation. Vous en tirerez trois pintes, et vous mettrez le restant de votre cucurbite avec le restant que vous avez eu de votre première distillation. Les trois pintes qui seront dans votre récipient, seront vos esprits perçans au citron.

Recette des quatre Fruits à écorce aux Esprits perçans.

Il s'agit ici de combiner la recette, afin que tout soit bien mêlé, que rien ne domine, que le produit ne fasse qu'un seul parfum, et que l'on ne distingue pas plus l'un que l'autre. Voici comme je l'ai combinée :

Demi-once de quintessence de bergamote.
Une once et demie de quintessence d'oranges de Portugal.
Dix gros de quitessence de limon.
Dix gros de celle de cédrat.
Dix gros de celle de citron.

Mettez toutes ces huiles essentielles dans une seule bouteille, mêlez bien le tout ensemble, et partagez le tout en deux ; vous aurez trois onces pour la moitié, que vous

mettrez dans votre cucurbite avec quatre pintes d'esprit de-vin rectifié, que vous mettrez dans un bain-marie. Adaptez et lutez bien le chapiteau et le récipient, que vous mettrez dans un bain froid; faites un petit feu, rafraîchissez souvent, et tirez-en trois pintes, trois demi-septiers.

Vous mettrez à part le restant de votre cucurbite, ensuite recommencez, et mettez dans l'alambic les trois pintes trois demi-septiers d'esprit de la première distillation, avec les trois onces restantes de vos quintessences. Mettez votre alambic dans un bain-marie, lutez bien le chapiteau et le récipient, mis dans un bain froid, rafraîchissez souvent, et tirez-en trois pintes, qui feront vos esprits perçans aux fruits à écorce. Vous mettrez le restant de la cucurbite avec le restant de la première distillation, pour vous en servir à quoi vous jugerez à propos, pour ne rien perdre.

Recette de la Fleur d'Orange aux Esprits perçans.

On ne doit pas employer la fleur d'orange pour faire des esprits perçans de cette fleur; mais employer son huile essentielle, appellée néroly. Les fleurs sont plus propres à tirer à l'eau simple qu'aux esprits. De plus, les fleurs n'ont que leur saison : en employant le néroly, on peut l'employer en tout tems; ce qui est d'une bone ressource pour les Artistes. Ainsi,

sans entrer dans le détail des fleurs, nous ne donerons que la recette du néroly.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes et chopine d'esprit-de-vin rectifié, deux onces de néroly ; bouchez, lutez et rafraîchissez. Vous mettrez le récipient dans un bain froid, et tirerez trois pintes trois demi-septiers d'esprit. Vous mettrez à part le restant de votre cucurbite, ensuite vous recommencerez l'opération. Mettez les trois pintes trois demi-septiers dans l'alambic, avec autant de néroly que la première fois, c'est-à dire ; deux onces. Vous observerez le même soin et la même conduite. Vous en tirerez trois pintes, qui seront vos esprits perçans à la fleur d'orange. Vous joindrez le restant de votre cucurbite avec ce qui a resté de la première distillation.

Recette de la Lavande aux Esprits perçans.

On fait des esprits perçans à la lavande, quoique son usage soit pour les bains de propreté. Cet esprit foisonne plus étan incorporé dans l'eau. Il faut satisfaire le goût des Amateurs des odeurs ; pourvu que l'Artiste soit récompensé, il ne doit s'empresser que d'avoir l'avantage de plaire. Pour y parvenir, il faut opérer dans les règles, et se servir, pour l'opération, des umières acquises pour le bon choix de ce qu'on emploie.

Pour faire ces esprits à la lavande, on n'emploiera que la quintessence de cette plante ; on en mêlera trois onces avec quatre pintes et chopine d'esprit-de-vin rectifié, dans une cucurbite qu'on mettra dans un bain-marie : on adaptera, comme il faut, le chapiteau, on le lutera, de même que le récipient, que l'on mettra dans un bain froid ; on en tirera trois pintes trois demi-septiers, et on mettra le reste du récipient à part ; puis on recommencera la seconde distillation, et l'on mettra dans la cucurbite les trois pintes trois demi-septiers d'esprit de la première distillation, avec trois autres onces de quintessence de lavande. On observera les règles de cette distillatien dans tous ces points, et on en tirera trois pintes, qui seront les esprits perçans à la lavande. Le restant de la cucurbite sera mis avec ce qui a resté la première fois.

Je cesse ici les recettes des esprits perçans et odorans, je les crois suffisantes, pour en faire de toute espèce. Il faut observer d'employer l'huile essentielle préférablement aux fleurs, fruits et plantes. Il ne s'agit ici simplement que de contenter les Amateurs des odeurs et de la force. Cependant il peut arriver que l'on vous demande de ces esprits perçans, où la force et l'odeur des recettes soient compliquées, et où il y ait beaucoup de parties qui manquent d'huile essentielle ; il faudra

bien alors employer vos recettes telles qu'elles doivent être, en les doublant, et en mettre la moitié à chaque fois que vous distillerez ; si vos recettes sont de nature à laisser les matières en digestion jusqu'à un tems limité, vous commencerez à faire votre première à l'esprit-de-vin rectifié ; et, dans le produit de vos esprits, vous mettrez votre recette en digestion jusqu'au jour indiqué pour la distillation. Quand je dis recette, je l'entends double, afin que l'odeur se trouve multipliée, et que le résultat de l'opération puisse avoir le titre d'esprits ardens et odorans.

Je n'ai donné des recettes que pour trois pintes ; c'est aux Artistes à calculer sur la quantité qu'ils en veulent faire ; ce qui leur sera très-facile.

CHAPITRE V.

Sur les Distillations, en général, des Esprits à Odeurs.

UN volume ne suffiroit pas, si l'on vouloit détailler tout ce qui se fait et peut se faire par les différentes recettes et les différentes opérations. Observez la quantité considérable de drogues odorantes : les épices, les grains, les plantes aroma-

tiqués, les fleurs odorantes, le musc, l'ambre, la civette, l'encens, la vanille, toutes ces drogues, et plusieurs autres en grand nombre, qui peuvent entrer en alliage pour les eaux d'odeurs. Considérez combien de sortes d'alliage on peut faire : leur nombre est sans bornes. Cette perspective m'a arrêté ; et après avoir fait choix d'un certain nombre de recettes suffisantes pour servir d'introdnction à tout ce qu'on voudra faire, j'ai cru que les eaux d'odeur que j'ai données dans mon Traité de la Distillation, jointes à celles que je donne dans celui des Parfums, seroient suffisantes pour faire ce que l'on voudra, en tant que *Recette*.

Quant aux esprits, on est plus borné : le premier degré de force est celui que l'on tire du vin, ce que l'on appelle *Eau-de-vie*. Il y a des distillations où on met toutes les drogues dans le vin, mais ce ne sont pas MM. les Parfumeurs qui doivent s'en servir, ce sont les Maîtres de l'Art dans la Pharmacie. Nous ne traitons ici que des odeurs. Le second esprit, est celui qu'on tire de l'eau-de-vie, que nous appellons *Esprit-de-vin simple*. S'il y en a de plus forts les uns que les autres, cela vient de la façon dont on les tire. Le grand feu, ne pas rafraichir souvent, font monter les flegmes, et les esprits sont foibles : c'est à quoi il faut s'attacher, pour savoir conduire ces opérations, selon ce que l'on

veut faire : faites un feu qui pousse votre opération, si vous voulez gagner du côté de la quantité. Ménagez votre feu, rafraîchissez bien, si vous voulez avoir du bon.

Le troisième degré de force est l'esprit-de-vin simple repassé à l'alambic avec attention, c'est ce qu'on appelle *esprit-de-vin rectifié*. On peut repasser encore deux fois ; ce qui produira des esprits au quatrième et cinquième degré : ce sont ces esprits que nous appellons *Esprits ardens et pénétrans*, dépouillés de tous flegmes, sujets à l'évaporation. Il faut avoir grand soin de boucher exactement ces esprits comme nous l'avons recommandé, pour les conserver, sans quoi vous trouveriez vos bouteilles vuides, les croyant pleines. Cette observation mérite atention.

Voilà en abrégé en quoi consistent les esprits de-vin aux odeurs, tant simples, que rectifiés et perçans : c'est aux Artistes à opérer selon leur utilité.

CHAPITRE VI.

Sur les Eaux simples en odeurs.

IL semble que les eaux simples n'aient pas la même réputation que les esprits aux odeurs : dans la Médecine on se sert plus des eaux simples, que des spiritueuses : dans

les parfums, ce sont les spiritueuses qui sont plus usitées. Il est cependant à propos d'en faire pour ceux qui aiment les odeurs, et qui craignent les esprits. De plus, plusieurs eaux simples peuvent servir à parfumer les crêmes, et servir d'assaisonement pour la cuisine : recette que j'ai promise dans mon Traité de la Distillation. Hors des saisons, par le secours de ces eaux, on conserve le goût et l'odeur de la plante toute l'année : le Marin, qui est privé des récoltes, est dédommagé de cette partie, qui peut se distiller, soit que la plante soit odorante, ou qu'elle ait un sel volatil, qui imprime à l'eau distillée le goût de la plante qu'on distille.

J'aurois cru manquer à mes Lecteurs, en négligeant cette partie, qui est très-propre pour amuser, sans que les Amateurs aient rien à craindre. On peut rendre l'opération inutile, mais il n'y a aucun risque à courir pour le reste, c'est-à-dire, que l'opération s'enflamme, et porte atteinte à la santé. On appelle ces amusemens, le passe-tems des Amateurs de l'Art de la Distillation. Ces distillations en eaux simples produisent une partie de nos huiles essentielles, preuve de la nécessité de cette distillation. Elle conserve si long-tems le parfum dans ces huiles, que les Distillateurs en odeur s'en servent pour faire leurs eaux les plus précieuses, sans lesquelles ils seroient privés de très-grandes ressources.

Tout ce qui résulte des distillations flegmatiques, sont des avantages trop précieux pour les négliger : j'exhorte mes Confrères d'en faire leur étude, à cause du public et des avantages qu'ils pourront y trouver. L'une et l'autre raison doivent les engager à ce travail.

Tout ce que MM. les Parfumeurs distillent, ils peuvent le distiller en eau simple : le parfum sera plus net que celui des eaux spiritueuses, parce que les odeurs n'auront point à combatre ce goût, que les esprits ont naturellement, et que les distillations aquatiques n'ont pas. La preuve de ce que j'avance est simple : voyez l'eau de fleur d'orange, que tout le monde connoît; comparez-la avec celles qui sont faites aux esprits avec les mêmes fleurs, et il vous sera facile de connoître que l'eau simple, pour l'odeur, l'emporte sur les eaux spiritueuses. Les Amateurs des odeurs, et non des esprits, perdroient, faute de ce travail, la plus belle partie de leur plaisir. Quand il n'y auroit que cette raison, elle est suffisante pour donner de l'émulation à un Artiste qui a envie de plaire. Ces eaux simples peuvent être utiles également aux Liqueuristes, en les incorporant à la place de l'eau, pour faire le sirop de ces eaux simples; c'est-à-dire en supprimant la quantité d'eau qu'il faut pour faire le sirop, et en mettant cette partie d'eau simple, qui est suffisante pour donner le goût

à votre liqueur ; de sorte que s'il faut ordinairement deux pintes d'eau pour faire le sirop, on doit incorporer chopine de ces eaux simples odorantes ; on ne met alors que trois chopines d'eau ordinaire, et la chopine d'eau aux odeurs fait les deux pintes. Ce que j'avance ici n'est pas nouveau ; l'eau simple en fleur d'orange vaut beaucoup mieux que la fleur distillée aux esprits.

Il y a aujourd'hui des Distillateurs en liqueurs qui distillent toutes les épices à l'eau ; ils prétendent en tirer meilleur parti : d'autres font de même aux fruits à écorce, et prétendent profiter, par ce manuel, sans diminuer en rien la bonté. C'est ainsi qu'on découvre les moindres circonstances, et qu'insensiblement les arts se perfectionnent de plus en plus. Cette ressource est bonne à mettre en pratique, lorsque l'on se trouve chargé d'esprit de-vin ; alors on n'a qu'à faire un tirage à eau simple, avec la même recette qu'on mettroit si c'étoit aux esprits, le produit de la distillation servira à faire le sirop : on n'aura alors qu'à incorporer les esprits dans le sirop, et la liqueur sera faite avec le goût qu'elle doit avoir.

Il n'est pas possible de parler des odeurs sans parler des liqueurs ; il se présente toujours des occasions dont je profite pour faire des observations, souvent de celles qui m'ont été faites par d'habiles Artistes, qui pourront les reconnoître, ils verront

que je mets à profit ce qu'ils m'ont fait observer.

Sur les Epices en eau simple.

Nous ne ferons qu'un Chapitre des épices en eau simple, afin d abréger, autant que l'on pourra, sans néanmoins rien omettre qui puisse préjudicier à la marchandise. Cette eau est bonne pour la cuisine, et beaucoup plus que l'épice même, parce qu'en premier lieu le distillateur fait un bon choix; en second lieu, qu'il ne monte à la distillation que les esprits et le sel volatil, qui est le plus fin de l'épice; par conséquent le goût et le parfum en sont meilleurs; en troisième lieu, que les épices que l'on a pour la cuisine, sont mises dans une même boîte, et leur goût se communique ensemble et se confond, de sorte que l on n'a jamais un goût net de l'épice que l'on emploie. Une autre raison qui rend les épices intérieures, c'est que la chaleur des cuisines les altère, et diminue leur qualité.

Il n'est pas de même des eaux aux épices, elles conservent tout le parfum et le goût le plus précieux, sans confusion d'une épice à une autre, et sans aucune altération. Un autre agrément dans la force de ces eaux, c'est que plusieurs aiment les épices, sans aimer les épices mêmes; comme le clou de girofle, dont on aime le parfum; si, par hasard, il en tombe un dans

la bouche de ces Amateurs, ils le rejettent promptement, quoiqu'ils l'aiment; c'est qu'il ne reste dans cette épice que ce qu'il y a de plus grossier et de plus désagréable. Toutes ces raisons sont suffisantes pour prouver que l'eau aux épices est préférable aux épices mêmes : de plus, ces mêmes eaux sont propres à incorporer dans les liqueurs à boire, comme nous l'avons dit dans le Chapitre précédent.

Pour bien faire ces eaux, la plus essentielle de toutes les précautions, est de faire un bon choix des épices : je me suis appliqué, dans mon Traité de la Distillation, à les faire connoître. Il faut que la canelle, outre sa finesse et sa couleur, soit claire, il faut encore qu'elle ait un coup d'œil onctueux, sans mêlange de couleur grise, ni trop brune, de très-bonne odeur, qu'elle ait un goût piquant, tirant sur le doux : c'est cette canelle qu'il faut choisir.

La noix muscade doit être pesante, c'est alors qu'elle a plus d'huile essentielle : sa couleur est d'un gris canelle, tirant sur le brun, reluisante à proportion qu'elle est pesante; que le parfum réponde à ces apparences : en employant de noix muscades de cette qualité, le produit ne peut être qu'avantageux et parfaitement bon.

Le macis, dont l'odeur est si précieuse, doit avoir la couleur d'un très-beaucanelle, très-reluisante et pesante, à cause de son huile essentielle, où réside le goût et l'o-

deur ; celui qui n'a pas ces apparences, est presque toujours défectueux. Il faut, pour le choix, s'en tenir à ces remarques, pourvu que le parfum réponde au reste.

Le clou de girofle est l'épice la plus violente. Il y en a d'altéré, dont on tire une huile, et qu'on laisse subsister dans leur entier; on les distingue par leur légereté, par leur couleur, et par quelques rides. Ces clous de girofle, ainsi travaillés, se nomment pipés. Pour que les clous de girofle soient bons, il faut que la couleur soit brune et luisante, qu'ils soient bien nourris et pesans, et que le goût et l'odeur répondent à ces apparences.

Ce sont ces épices, ainsi choisies, qu'il faut employer pour faire les eaux épicées. Il ne s'agit plus que du manuel, que nous donnerons avec les recettes.

Plusieurs Distillateurs multiplient les épices, et font entrer diverses choses, comme le piment, la coriandre et autres ingrédiens de cette nature: pour moi je ne reconnois pour vraies épices que ces quatre principales dénommées ci-dessus : aussi je ne donnerai des recettes que pour les quatre épices, que je crois suffisantes : ceux qui voudront faire des additions en seront les maîtres, sur-tout les Amateurs qui ne recherchent qu'à satisfaire leur curiosité, et tout en s'amusant, ils sont dans le cas de faire des découvertes qui deviennent des secrets ; lorsqu'ils les donnent au Public, on

doit leur avoir d'obligation, comme à des Citoyens utiles au bien général. Faire valoir une chose inconnue ou oubliée, c'est donner une valeur à ce qui n'en avoit pas; c'est mettre à profit ce qui se perdroit, et dont nous acquérons la jouissance; en un mot, c'est un bien général où chacun a sa part.

Recette de l'Eau de Canelle aux eaux simples, pour quatre pintes.

Prenez une livre de bonne canelle, pilez la dans un mortier, reduisez-la en poudre, et cinq pintes d'eau: mettez le tout dans une cucurbite, adaptez le chapiteau et le récipient, et mettez la matière en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous ferez votre distillation à un feu tempéré, et en tirerez quatre pintes. Vous aurez une eau de canelle d'un goût exquis, très-propre à employer à tout ce que nous avons énoncé. Il est facile à comprendre par la recette, qu'il en faut mettre goutte à goutte pour donner le goût à un ragoût, ou à une crême, à qui l'on veut donner le goût de cette épice. Le Liqueuriste a de quoi faire, avec ces quatre pintes d'eau, quatre-vingt pintes de liqueurs, qui portent ce nom. La canelle est l'épice qui foisonne le moins; on est obligé d'en mettre plus que des autres épices, ayant plus d'esprit et sel volatil que d'huile essentielle; elle n'en a pas

moins de mérite, et son goût est presque un goût général.

Recette pour faire quatre pintes de Noix Muscades, en eaux simples.

Prenez douze onces de noix muscades bien choisies, comme nous l'avons indiqué ci-dessus ; pilez-les dans un mortier de marbre, elles ne se réduiront pas en poudre, à cause de leur huile essentielle, qui rendra votre trituration grasse : étant pilées, vous les mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire, que vous mettrez en digestion pendant vingt-quatre heures, ayant adapté et lutté le chapiteau et le récipient, au moment que vous mettrez les matières en digestion : au bout des vingt-quatre heures, vous ferez votre distillation à un feu tempéré, vous tirerez quatre pintes de bonne eau de muscade. On doit s'en servir avec modération, parce qu'elle foisonne extraordinairement.

Recette pour quatre pintes de macis en eau simple.

Le macis est moins usité dans les cuisines, que les autres épices ; il est cependant le meilleur, et reconnu tel par les Distillateurs, à cause de l'excellence de son parfum, soit pour les liqueurs, soit pour les odeurs. Pour faire votre eau de macis, vous en pilerez douze onces, que vous met-

trez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire ; vous la couvrirez de son chapiteau et adapterez le récipient, et les mettrez en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; ensuite faites votre distillation à feu tempéré, et tirez-en quatre pintes, vous aurez une eau de macis très-fine et très-excellente. Il faut s'en servir avec modération, comme des autres épices : elle est égale en force avec la noix muscade, mais son goût est beaucoup plus fin.

Recette pour faire quatre pintes de Clou de Girofle en eau simple.

Cette épice est une des plus usitées dans les cuisines : chez les Distillateurs, elle entre dans la composition de plusieurs parfums, c'est l'épice qui foisonne le plus ; il en faut très-peu pour parfumer et donner son goût. Pour faire l'eau simple au clou de girofle, vous en pilerez huit onces, bien choisis, que vous mettrez dans une cucurbite, avec cinq pintes d'eau ordinaire ; on la couvrira de son chapiteau ; adaptez et lutez l'un et l'autre, aussi-bien que le récipient ; mettez ainsi vos matières en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures ; faites ensuite la distillation avec un feu tempéré, et tirez-en quatre pintes, lesquelles seront parfaitement bonnes. Vous aurez soin de l'employer avec

économie ; elle foisonne plus que les autres épices, quoique la dose soit moindre, mais le goût et le parfum seront plus exquis que si l'on employoit le clou de girofle même.

Recette pour faire quatre pintes aux quatre Epices en eau simple.

L'eau aux quatre épices épargne l'embarras de les piler et de les mêler ensemble : elle est utile aux Liqueuristes, pour faire la liqueur qui porte ce nom. Il faut que toutes les quatre épices soient égales en bonté, afin que l'une ne fasse pas perdre le mérite des autres. Prenez
Six onces de canelle.
Quatre onces de muscade.
Quatre onces de macis.
Deux onces de clous de girofle.

Pilez le tout séparément, et mettez-le dans une cucurbite avec cinq pintes d'eau ; on adaptera et lutera le chapiteau et le récipient, et on laissera la matière en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures : ensuite faites la distillation à un feu tempéré, et tirez quatre pintes. Vous aurez une très bonne eau épicée, d'un goût et d'une odeur supérieurs. L'essentiel pour ces eaux est de bien connoître les épices : en observant exactement la conduite que nous donnons, on est sûr de réussir.

On est peut-être surpris qu'il faille adapter le récipient, en mettant les matières en

digestion : le motif est afin que les vapeurs odorantes que le bain de cendre pourroit faire monter, ne se perdent pas, et se réunissent de cette façon dans le récipient.

Les fines Herbes en eau simple.

On comprend dans ces herbages le thym, le basilic, la menthe, le laurier, qui servent d'assaisonnement aux cuisines, et font un tout agréable. On fait ordinairement un paquet de ces fines herbes, que l'on retire quand on veut servir. Ces herbes, dans leur saison, sont bonnes; et, hors de leur saison, elles ont perdu les trois quarts de leur goût et de leur parfum; souvent elles empruntent des goûts étrangers, qui sont plus propres à gâter qu'à bonifier les mets dans lesquels on les emploie : elles sont malpropres et remplies de poussière. Il est donc plus avantageux pour le goût, le parfum et la propreté, d'employer les eaux faites avec ces fines herbes, que d'employer les herbes mêmes.

C'est dans le fort de leur saison qu'il faut les faire; et dans le tems qu'elles ont toutes leurs vertus, il faut en profiter et les employer avec soin. On aura la satisfaction d'en jouir toute l'année. Ces fines herbes reviennent à un prix si modique, qu'on les renouvelle tous les ans. Je crois aussi que le basilic n'iroit pas plus loin; cette plante n'a que quelques esprits volatils, qui pourroient disparoître, tout au moins en partie,

au bout de l'année. Il n'en est pas de même du thym, de la menthe et du laurier, qui contiennent de l'huile essentielle : elles se garderont très-long-tems, pourvu que les bouteilles qui les renferment soient bien bouchées : il faut, pour cet effet, n'avoir que de très-petites bouteilles pour l'usage journalier, que l'on remplira lorsqu'elles seront vuides.

Il faut, dans le fort de sa saison, dans un tems sec et chaud, faire cueillir le thym lorsqu'il est en fleur ; en déramer les fleurs, en peser une livre et demie, les mettre tout de suite dans l'alambic avec cinq pintes et chopine d'eau, que vous mettrez aussi-tôt dans un bain-marie, de crainte qu'à la fin de la distillation votre thym ne s'attache au fond, ce qui vous feroit perdre votre opération. On peut même s'exempter de se servir du bain-marie, pourvu que l'on ménage le feu, la distillation ne sera que meilleure à feu nud. Vous en tirerez quatre pintes : vous pouvez compter qu'elle sera bonne, c'est pourquoi il faut l'employer avec discrétion.

Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Menthe en eau simple.

Cette plante fleurit au tems du thym : il faut la cueillir par un tems sec et chaud ; la déramer feuille et fleurs, en piler deux livres ; aussi-tôt qu'elle sera pilée, vous la mettrez dans un alambic, avec cinq pintes et chopine d'eau, que vous mettrez

tout de suite dans un bain-marie ; couvrez-le de son chapiteau ; vous ferez un feu modéré, et vous en tirerez quatre pintes. Cette eau aura une odeur et un goût très-bons et forts. Toutes les eaux que nous indiquons en eau simple sont très-fortes, tant pour le goût que l'odeur ; c'est pourquoi il n'en faut mettre que très-peu.

Recette pour faire l'eau au Basilic en eau simple.

Prenez du basilic simple étant en fleur ; déramez feuilles et fleurs ; vous les pilerez dans un mortier de marbre ; ensuite vous en presserez le jus dans une presse ; et mesurerez le jus que vous aurez, et sur trois chopines, vous mettrez une demi-livre de basilic simplement déramé : de sorte que si vous avez six pintes de jus, vous mettrez deux livres de feuilles et fleurs du basilic, le tout dans une cucurbite couverte de son chapiteau ; vous la mettrez au bain-marie, pour faire votre distillation à un feu tempéré, vous en tirerez quatre pintes, c'est-à dire, une pinte tirée sur une pinte et chopine de jus, et demi livre de basilic déramé feuilles et fleurs : c'est le seul moyen de la bien faire ; aussi elle sera bonne pour en faire usage.

Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Laurier en eau simple.

On prendra au mois d'août, car c'est le

mois aux fines herbes, deux livres de feuilles de laurier bien vertes, cueillies nouvellement; on les mettra en trituration dans un mortier de marbre, pour les amortir et les briser : vous les mettrez ensuite avec six pintes d'eau ordinaire dans un alambic, que vous mettrez sur le feu, après l'avoir couvert de son chapiteau : faites la distillation à un feu tempéré ; il faut en tirer quatre pintes. On aura une eau de laurier qui se gardera long-tems, et vous vous en servirez avec ménagement.

Recette pour faire quatre pintes des cinq fines Herbes en eau simple.

Un quarteron et demi, c'est-à-dire, six onces de fleurs de thym, déramées.
Une demi-livre de menthe, feuilles et fleurs.
Une pinte et demi du suc de la plante de basilic.
Une demi-livre de basilic déramé, feuilles et fleurs.
Une demi-livre de feuilles de laurier pilées.

Il faut choisir toutes ces fines herbes selon leur indication, chacune dans leur dose: vous mettrez le tout dans un alambic, avec son chapiteau bien lutté, que vous mettrez dans le bain-marie, sur un feu temperé. Notez qu'à toutes les distillations, lorsque le réfrigérant est chaud, il faut le rafraîchir; car, quoiqu'il ne puisse pas arriver des

accidens fort considérables, c'est toujours un grand dommage de diminuer la qualité de la marchandise. Tous les Artistes doivent être jaloux de produire du bon dans leurs ouvrages. Lorsque vous en aurez quatre pintes, vous retirerez le récipient, et vous aurez votre eau aux fines herbes, qui a le goût du bouquet que vous mettez dans le ragoût. Cette eau sera plus usitée que celle des mêmes herbes en particulier. Je n'ai mis les autres, qu'afin qu'on ne soit pas embarrassé pour contenter les goûts.

Ces eaux ne sont que pour la cuisine, et peuvent être transportées. Les Marins, qui n'ont pas l'occasion d'avoir ces odeurs, peuvent, par ce moyen, se les procurer. Ces eaux sont meilleures que les herbes mêmes : le goût en est plus exquis, et la dépense est très-modique : au fort de leurs saisons, ces fines herbes se donnent presque pour rien.

CHAPITRE VII.

Pour faire l'Eau de Persil.

NOUS faisons un Chapitre à part pour le persil. Cette plante est la plus usitée dans les cuisines : jamais on ne l'oublie dans les provisions journalières : on s'en sert presqu'à tout. On en trouve toujours à Paris, dans les gelées fortes, sur-tout lorsqu'elles sont

sont longues : on le vend au poids jusqu'à vingt sols l'once. Tous ces persils, qui ne sont produits que par art, n'ont point de goût, et encore ceux qui sont d'une médiocre fortune en sont privés. En campagne où le jardinage n'est pas conduit si savamment, on en est totalement privé pendant la plus grande partie de l hiver. Nos Marinsen sont privés pendant leur voyage : cependant, par le moyen de l'eau de persil, on peut se procurer cette douceur à petits frais, puisqu'au fort de sa saison, il s'en perd plus que l'on n'en met à profit. On peut en faire provision pour son année, et l'avoir parfaitement bonne en faisant alors son eau.

Recette.

Au fort de la saison du persil, prenez-en une hottée qui soit beau : épluchez-le comme si vous vouliez vous en servir pour la cuisine ; pilez tout, vous exprimerez le suc bien à sec des trois quarts que vous aurez pilés ; il faut qu'il vous en reste un quart qui ne soit pas exprimé ; vous mesurerez votre suc, et sur chaque trois chopines que vous mettrez dans votre alambic, vous mettrez une demi-livre de votre persil pilé, sans être exprimé ; de sorte que si vous avez six pintes de suc, vous mettrez deux livres de persil. Le tout étant dans votre cucurbite, adaptez le chapiteau, mettez-le dans le bain-marie, sur un feu tempéré : vous en

tirerez quatre pintes, et vous aurez une eau de persil charmante, d'un très-bon goût, qui foisonnera beaucoup. Cette eau peut servir aux Liqueuristes, lorsqu'ils ont des esprits, et qu'ils se servent des distillations d'eaux simples, pour donner le goût aux liqueurs. Ils pourront de cette eau en faire de l'eau de persicot, meilleure que celle qui est faite avec la graine de cette plante; il est vrai qu'il faudroit mêler du laurier amandé pour la faire dans sa perfection.

CHAPITRE VIII.

Pour le Céleri.

ON donne ici le céleri, parce que cette plante, quoique alimentaire, a du parfum et un haut goût, lequel vient parfaitement bien à la distillation: elle plaît dans le potage, à cause de son parfum. Le céleri n'existe pas toute l'année, et ceux qui l'aiment s'en trouvent privés: par le moyen de la distillation, ils pourront en jouir toujours; et le voyageur sur mer sera charmé que son potage ait le goût d'une plante fraîche. Il sert encore à faire une liqueur autrefois chérie, laquelle porte son nom. Toutes ces raisons m'ont déterminé à donner cette eau.

Recette.

A la fin du mois de septembre, ou au commencement d'octobre, vous prendrez plusieurs belles bottes de céleri; vous couperez totalement la racine, et ôterez les mauvaises tiges et feuilles; vous pilerez les feuilles et côtes dans un mortier de marbre, vous en exprimerez le suc. Suivez exactement ce que j'ai dit ci-dessus pour le persil, et vous aurez une excellente eau de céleri.

Voilà les plantes alimentaires les plus propres à distiller en eau; aussi nous n'irons pas plus avant. Les épices, les fines herbes, le persil et le céleri sont pour l'usage de la cuisine: il faut à présent donner quelques eaux à odeurs pour le parfum necessaire dans les offices.

Des Fruits à écorce, pour en faire des Eaux simples.

PENDANT long-tems on n'a eu que la fleur d'orange et l'eau rose, qui pussent servir à parfumer; on se sert aujourd'hui de l'eau de canelle et de celles des autres épices; il faut y ajouter celle des fruits à écorce: elles seront bonnes pour les eaux glacées, pour les fromages glacés, pour les biscotins, pour certaines conserves, pour les pastilles et les fines dragées, gâteaux, et autres ouvrages de cette espèce.

Cette eau est très-propre aux Parfumeurs ; ils peuvent en mettre dans leurs pâtes liquides, sur-tout en hiver, elles auront le goût plus fin ; mais en été les esprits sont meilleurs, parce qu'ils les conservent, en empêchant la fermentation.

Cette eau sera de vente comme celle de fleur d'orange : les Dames pourront s'en servir en bain de propreté : elles peuvent en mettre une goutte ou deux pour s'en frotter les mains, afin que cette bonne odeur leur reste. Enfin cette eau peut servir aux Liqueuristes, en l'incorporant dans leur sirop.

Les fruits à écorce tiennent un grand rang parmi les parfums : on s'en sert à tout, et avec raison : ce sont les odeurs les plus à la mode, qui régnent toujours ; on ne craint point de déplaire en les mettant en usage.

Un inconvénient que je trouve à ces eaux, c'est qu'il faut employer le fruit même ; ce qu'il ne faut pas aux eaux spiritueuses, l'huile étant suffisante. Il faut se résoudre à tout ce que cet art exige : heureux de ce qu'il ne faut pas faire l'épreuve à nos dépens.

Jusqu'à présent on a zesté les fruits à écorce, sous pretexte que le blanc de cette écorce étoit nuisible au parfum et au goût. Ce n'est plus le même système ; on prétend qu'en le zestant on perd une grande partie de leur goût et parfum, cela est sensible,

il reste au fruit zesté des parties qui contiennent de l huile essentielle, qui reste en pure perte aux Distillateurs. Pour remédier à cet inconvenient, on rape toute l'écorce, sans néanmoins toucher à l'acide, et on a toute sa quintessence, et aussi bonne que celle qui est au zest. Le blanc de cette écorce n'est pas nuisible, comme on l'a prétendu jusqu'ici; l'écorce n'a aucun mauvais goût, et n'en peut communiquer; on a grande raison de ne pas suivre un préjugé nuisible à ses intérêts. Il faut laisser zester MM. les Officiers d'Office, lorsqu'ils veulent confire le reste de l'écorce; cela leur fait un double emploi de ces fruits: mais les Artistes ne doivent pas les imiter, n'ayant nulle raison qui les y oblige.

Recette pour faire quatre pintes de Cédrat en eau simple.

Les cédrats ne sont pas communs : c'est le fruit qui est le plus cher. On peut l'employer à Paris en février, mars et au commencement d'avril : c'est là la saison où ils sont le plus communs et les meilleurs. Ce fruit est très inégal par sa grosseur : il y en a de très-petits, de moyens, et de bien gros. En les prenant mêlés, comme il est assez d'usage, pourvu qu'ils ne soient ni tachés, ni pourris, vous en prendrez trente, que vous raperez jusqu'auprès de l'acide; ensuite vous mettrez vos cédrats rapés dans la cucurbite, avec six pintes d'eau ordi-

naire : vous laverez la rape avec l'eau que vous devez mettre dans la cucurbite, afin que la partie odorante qui sera attachée à la rape ne soit pas perdue : vous adapterez et luterez le chapiteau, et mettrez l'alambic dans un bain-marie : faites un feu tempéré, et rafraichissez souvent. Vous ferez en sorte que la distillation se fasse au petit filet : vous en tirerez quatre pintes de très-bonne eau de cédrat, très-propre à tout ce que nous avons annoncé. Ce fruit est cher et rare, aussi c'est le fruit le plus précieux ; son parfum et son goût l'emportent sur les autres.

Recette pour faire quatre pintes de l'Orange de Portugal en eau simple.

Les oranges de Portugal sont plus communes ; au moyen de leur abondance, elles sont à un prix où l'Artiste peut se tirer d'affaire. Au commencement du Carême, tems où elles sont à plus bas prix et dans leur bonté, il faut en choisir quarante belles, d'une écorce reluisante ; faire et procéder comme pour les cédrats, et avec les mêmes attentions et soins : on en tirera quatre pintes ; elle sera très-bonne par son goût et son parfum. On en peut faire usage à coup sûr. On peut dire que l'orange a bien des Amateurs, qui seront satisfaits de la trouver sans addition. En général, les quintessences ne sont bonnes que pour les parfums, non pour le goût. Faites une li-

queur avec la meilleure des quintessences : faites-en une autre avec le même fruit ; confrontez les deux liqueurs, il y a une différence infinie. On ne le croiroit jamais, si l'on n'en faisoit l'épreuve. Celle au fruit l'emporte, à tous égards, sur l'autre, qui paroît comme s'il y avoit un alliage désagréable : c'est pourquoi, dans mon Traité de la Distillation, j'ai engagé les Distillateurs en liqueur d'employer le fruit autant qu'ils pourront, pour se procurer un renom dont tout Artiste doit être jaloux.

Recette pour quatre pintes de Bergamote en eau simple.

Ce fruit est le plus odorant de ceux de son espèce, c'est-à-dire, des fruits à écorce. Il est rare ; il en vient à Paris en décembre, janvier et février : c'est de ce tems qu'il faut profiter pour jouir de l'abondance, à cause de la bonté et du prix. Vous choisirez vingt belles bergamotes bien fraîches, que vous râperez jusqu'auprès de l'acide : mettez ces bergamotes râpées dans une cucurbite, avec six pintes d'eau ordinaire ; lavez la rape avec l'eau qui doit être mise dans l'alambic ; couvrez de son chapiteau et mettez dans un bain-marie, sur un feu tempéré, en rafraîchissant souvent : vous en tirerez quatre pintes, qui seront de très-bonne odeur, et propres à parfumer, et à tout autre usage pour le goût, quoique cette eau, à cause de son

goût qui est extrêmemet aromat, soit plus propte pour le parfum que pour le goût : de-là vient que la liqueur à la bergamote est tombée dans le discrédit. Je donne cet avis, que j'ai cru nécessaire, afin que lorsque l'on voudra parfumer quelqu'aliment ou quelque boisson, on préfère les autres fruits à écorce ; mais pour l'odeur, on doit la préférence à la bergamote.

Recette pour faire quatre pintes de Limon en eau simple.

Ce fruit est très-peu connu, non pas par son nom, mais parce qu'on le confond avec les citrons : leur forme et leur acide sont à-peu-près semblables : de-là vient la limonade. Le sirop de limon est fait, du moins la plupart, avec des citrons : il faut dire aussi qu'il en vient très-peu, proportion garde à l'emploi qu'il s'en feroit s'il en venoit davantage. Cependant dans le zest où est contenue l'huile essentielle, le parfum et le goût sont différens ; c'est pourquoi on ne peut se servir de citron pour cette opération ; d'autant mieux que comme l'on donne l'eau au citron, il faut qu'elles soient distinctes comme elles doivent l'être. En effet, ce fruit est plus pâle que le citron ; il a le goût plus doux et plus sauvageon, mais fort agréable : ainsi le Marchand d'orange ne peut pas vous tromper. Vous en choisirez quarante, et vous procéderez comme il a été dit pour l'eau à la

bergamote. Vous en tirerez quatre pintes, lesquelles seront très-fines, très-odorantes et de très-bon goût. On peut s'en servir pour tout ce que nous avons indiqué : on sera satisfait.

Recette pour faire quatre pintes de Citron en eau simple.

Ce fruit est celui qui foisonne le plus ; il est toute l'année abondant : aussi il s'en fait une grande consommation. S'il est cher quelquefois, cela vient du retard de l'approvisionnement et de la consommation journalière. Pour faire votre eau au citron, vous prendrez, s'il est possible, de ceux de Portugal, et vous en choisirez quarante; vous ferez l'opération avec les mêmes soins et les mêmes attentions qu'il a déja été dit, et vous en tirerez quatre pintes : vous aurez une très-bonne eau de citron, dont on sera content.

Recette pour faire quatre pintes de tous les Fruits à écorce, en eau simple.

Je ne m'amuserai pas à multiplier les recettes : on peut allier deux de ces fruits ensemble, tantôt avec l'un, tantôt avec l'autre : on peut aussi en mettre trois. Ceux qui voudront faire ces eaux ainsi mélangées en seront les maîtres, en réglant leur recette : s'ils ne mettent que deux de ces fruits, ils mettront la moitié de la dose de chaque fruit ; s'ils en mettent trois, ils ne

mettront que le tiers de chacun des fruits, ce qui fera les recettes complettes. Je donne une recette générale des cinq fruits pour la même quantité d'un seul tirage de quatre pintes. Pour faire cette eau, j'ai pris le cinquiéme de chaque fruit : j'ai dit : s'il faut trente cédrats pour quatre pintes, en faisant de l'eau où il y a cinq sortes de fruits, il faut prendre un cinquième de trente, qui est six ; le cinquième de quarante oranges, est huit ; le cinquième de vingt bergamotes, est quatre ; le cinquième de quarante limons, est huit ; et le cinquième de quarante citrons, est huit. Voilà tout ce qui compose cette eau.

En mettant la recette en ordre, choisissez :

Six cédrats.
Huit oranges de Portugal.
Quatre belles bergamotes.
Huit limons.
Huit citrons.

Vous raperez tous ces fruits jusqu'auprès de l'acide, et vous conduirez l'opération de la même manière et avec toute l'exactitude des autres opérations : vous en tirerez quatre pintes ; ce qui vous donnera une eau parfaite, et un parfum très-propre à tout ce que nous avons indiqué.

Voilà la partie des fruits à écorce. Je n'ai pas mis en usage la bigarade, l'orange amère, ni le citron verd : ces fruits ont

leur mérite ; on peut les employer pour diversifier et pour satisfaire le goût de ceux qui les aiment. Ce que nous avons dit sur ces fruits en général est suffisant pour mettre à portée d'employer ceux dont je n'ai rien dit, pour lesquels on suivra les mêmes doses, plus ou moins, selon le degré de parfum qu'ils auront.

CHAPITRE X.

Sur l'ambre réduit en Eau simple.

QUOIQUE l'ambre soit dans une espèce d'oubli, on ne peut se dispenser de le donner, parce que ce parfum a encore ses Amateurs, et que ce goût reviendra infailliblement, pourvu que les Artistes veuillent prendre soin, lorsqu'ils feront leur quintessence, de n'employer uniquement que l'ambre gris ; mais tant qu'ils se serviront du musc et de la civette, ce parfum ne deviendra pas à la mode. Ils perdent beaucoup : très-peu d'ambre fait sortir les mélanges admirablement bien : ce goût ambré, très-souvent imperceptible, que l'on confond avec le reste des mélanges, donne un mérite infini à cette eau : on se trouve privé de cette ressource, et rien ne la remplace. Je conseille à ceux qui voudront faire de l'eau simple à l'ambre, de

faire eux-mêmes leur quintessence à l'ambre gris seul, comme nous l'avons indiqué dans le Traité de la Distillation ; alors ils seront sûrs de leur opération.

Recette pour faire quatre pintes d'eau simple ambrée.

Mettez cinq pintes d'eau dans la cucurbite, avec une once de quintessence d'ambre ; couvrez-la de son chapiteau, bien luté, et mettez-la dans un bain-marie, à un feu tempéré. Vous en tirerez quatre pintes, qui seront très-propres à parfumer tout ce que l'on voudra. Ce parfum aidera aux autres odeurs, et au goût ; cependant il faut s'en servir avec grande modération, afin que ce goût devienne imperceptible ; si au contraire ce que l'on parfume est pour les Amateurs, on peut s'étendre davantage.

CHAPITRE XI.

Pour faire l'Eau de fleur d'Orange superfine en Eau simple, et les autres Fleurs.

LA fleur d'orange est la fleur la plus aisée au travail ; pour peu qu'on sache distiller, on en vient à bout. Il ne s'agit que de mettre de la fleur d'orange dans l'alambic avec de l'eau, la distiller, et tout est

fait. On aura de l'eau de fleur d'orange qui n'est pas forte, mais qui n'a point de mauvais goût.

Mais pour être superfine, elle demande du travail et de la dépense. Il faut, dans le fort de la saison, piler une vingtaine de livres de cette fleur, la mettre dans un vaisseau bien couvert, en fermentation pendant vingt-quatre heures; au bout de ce tems, la mettre dans un linge sous une presse, pour en tirer le suc. Vous mesurerez votre suc, et sur chaque pinte, vous mettrez une demi-livre de feuilles épluchées de la fleur d'orange nouvellement cueillie; vous mettrez votre suc et votre fleur d'orange d'orange dans l'alambic, pour faire la distillation: pour faire monter l'huile essentielle, il faut grand feu. On feroit bien la distillation à feu nud; mais on courroit risque de lui doner le goût d'empireume, qui seroit occasioné par la matière qui s'atache au fond, et qui causeroit la perte de l'opération. C'est à quoi il ne faut pas se hasarder: le bain de vapeur est celui dont il faut se servir; à son défaut, on se servira du bain-marie, en faisant grand feu, de sorte qu'elle vienne au petit filet, qui sera suffisant pour bien faire votre opération.

Recette.

Pilez vingt livres de fleurs d'orange épluchées; étant pilées, vous les mettrez dans

un vaisseau, couvert exactement, en fermentation pendant vingt-quatre heures; au bout duquel tems, vous les mettrez dans un linge sous la presse, pour en tirer le suc, que vous mesurerez; il y en aura autour de six à sept pintes: à chaque pinte, vous mettrez une demi-livre de fleurs d'orange fraîche cueillie, et nouvellement épluchée, sans trituration: on mêlera le tout dans l'alambic, couvert de son chapiteau, bien luté et mis au bain-marie ou de vapeur. On fera le feu assez fort, afin que l'eau vienne au petit filet. Lorsque vous aurez tiré les trois quarts de la quantité du suc que vous aurez mis dans l'alambic, vous cesserez la distillation: de sorte que si vous avez mis six pintes, vous devez cesser après en avoir tiré quatre. Ce sera une eau superfine de fleurs d'orange, supérieure à toutes celles que l'on fait ordinairement. L'huile essentielle de cette fleur nage à la surface: c'est ce qu'on appelle quintessence de fleur d'orange, ou néroly.

Voici le commencement des huiles essentielles: nous allons insensiblement entrer dans ce détail, après le peu d'eaux simples et odorantes qui nous restent à donner. Elles ne sont pas en grand nombre, n'ayant garde de toucher à cette branche propre à la Médecine; nous ne traitons que du goût et de l'odeur, et non de ce nombre infini de simples, parce qu'il faut con-

noître leur mérite et leur vertu, pour les employer.

Pour revenir à notre eau superfine de fleur d'orange, il faudra séparer le néroly d'avec l'eau, pour se servir de cette eau, comme des autres ci-dessus; elle foisonnera beaucoup.

On peut faire sécher la fleur d'orange restante dans la cucurbite, en la mettant égouter dans un tamis et sécher sur une claie d'osier, la remuer souvent, jusqu'à ce qu'elle soit sèche, de sorte qu'elle puisse être réduite en poudre. On fera de même sécher à l'ombre ce qui a été mis sous la presse: on pilera et on pressera jusqu'à ce que la poudre soit extrêmement fine: elle est très-bonne à méler avec les poudres à odeurs.

La Rose.

J'ai parlé de l'eau de rose dans mon Traité de la Distillation. Pour l'avoir superfine, il faut, au fort de la saison, prendre un sac de roses blanches, qu'on appelle roses muscades, et un autre sac de roses rouges: pilez-en les trois quarts ensemble; laissez-les trois ou quatre heures comme en fermentation, pour donner lieu à l'eau de se diviser plus facilement; mettez-la dans un linge sous la presse, pour en exprimer le suc: pendant ce tems, vous pilerez le quart qui vous reste; vous mesurerez votre suc, vous en humecterez vos

roses dans le mortier, afin de les mieux écraser, et qu'elles se développent mieux sur le feu. Le suc exprimé et mesuré, et le restant des roses pilées, vous mettrez le tout dans l'alambic, couvert de son chapiteau bien luté : vous le mettrez au bain-marie à un feu un peu fort, pour accélérer l'opération : il faut qu'elle coule goutte à goutte et non au filet ; car elle monteroit et rendroit l'opération inutile et coûteuse : ce qu'il faut éviter, en donant au feu un juste degré de force.

Lorsque vous aurez réglé votre feu, vous tirerez la moitié de la quantité de suc que vous aurez mis : si vous en avez mis huit pintes, vous en tirerez quatre, et vous aurez une eau de rose superfine.

Le manuel que nous donnons ici, est le meilleur de tous : on peut s'en servir en toute sureté ; et l'eau de rose sera rare, d'une odeur agréable, et foisonnera beaucoup, quoique son odeur soit plus douce que la fleur d'orange.

La Violette.

Cette fleur plaît par son parfum, mais il est impossible de la distiller sans addition : si c'étoit pour remède, on n'auroit garde de rien ajouter ; mais lorsqu'on voudra en faire une eau odorante, on mettra deux livres de fleurs de violette, sans verd, avec six pintes d'eau dans l'alambic, et quatre onces de racine d'iris de Florence

pilée ; vous distillerez au bain-marie, comme pour les autres distillations d'eau simple ; et vous en tirerez quatre pintes : ce sera une eau odorante, au goût de violette.

La Jonquille.

Pour employer la Jonquille, il faut opérer de point en point, comme pour la fleur d'orange : on aura une très-bonne eau, d'un goût et d'un parfum rare.

La jacinte, la petite giroflée jaune et le muguet sont trop ingrats, pour travailler en eaux simples : dans des mélanges, elles feront leur effet ; j'en suis sûr : ainsi, ceux qui voudront s'amuser, pourront l'expérimenter.

De l'Œillet.

Cette fleur, quoique plus odorante que la violette, n'est pas non plus suffisante : pour en faire une eau qui ait parfaitement son odeur, il faut y ajouter du clou de girofle, pour la faire sortir. Ce que j'avance est expérimenté par MM. les Parfumeurs, pour leurs poudres, pour leurs eaux, et tout ce qui a le nom d'œillet. C'est toujours le clou de girofle qui fait valoir cette marchandise. On ne peut les blâmer ; le clou de girofle vaut au moins l'œillet : quand il vaudrait moins, ce n'est point ici ni remède, ni aliment ; il ne s'agit que du parfum. Si l'on veut faire de l'eau

d'œillet en eau simple, on mettra deux livres de fleurs d'œillet épluchées; c'est le petit œillet à ratafiat qu'il faut choisir : on ne fait aucun usage des autres ; on ajoutera quatre onces de clou de girofle pilé, et six pintes d'eau ordinaire : on mettra le tout dans l'alambic, couvert de son chapiteau, bien luté, et mis dans un bain-marie ; on fera un feu ordinaire, et on tirera quatre pintes. Ce sera une bonne eau d'œillet, qui aura bien le goût de la fleur, et dont les Amateurs seront contens.

CHAPITRE XII.

Plantes Odorantes et Aromatiques, pour être mises en eaux simples.

C'EST ici le dernier Chapitre pour les eaux simples : je n'aurois pas fini si-tôt, si j'avois donné toutes les recettes ; c'est aux Artistes ou aux Amateurs d'en prendre le manuel, de raisonner et de combiner les recettes qui ne se trouvent pas ici ; ils peuvent, s'ils veulent, en faire un grand nombre. Ces eaux simples, dont plusieurs ne sont pas en usage, sont proposées pour la sensualité et la propreté de la cuisine, pour parfumer les ouvrages d'offices, pour les voyageurs sur mer, et pour les Amateurs des odeurs en eaux simples, qui n'ai-

ment pas les esprits. On peut s'en servir avec avantage.

Le plus grand mérite des plantes odorantes en eau simple, est pour combattre la mauvaise odeur, en en répandant par terre, ou pour le bain de propreté, ou pour les Amateurs de ces odeurs. Nous ne donnerons pas ici toutes les eaux simples en plantes odorantes : la lavande et le romarin suffiront ; ce sont celles qui ont le plus de parfum, et qui sont plus en usage : cela n'empêchera pas d'en faire d'autres, si l'on en a besoin. Pour être assuré de la bonté du produit de ces plantes, il faut combiner leurs recettes selon le degré de la force des plantes qu'on employera, et selon la quantité qu'on en voudra faire.

Recette pour quatre pintes de Lavande en eau simple.

On ne se sert des fleurs de lavande que dans le fort de la saison, afin qu'elle ait tout son mérite ; vous prendrez deux livres de fleurs de lavande, fraîchement cueillies, que vous mettrez dans votre cucurbite avec six pintes d'eau, vous la couvrirez, la placerez sur le feu pour la mettre en digestion vingt-quatre heures ; vous passerez dans un linge votre infusion, la presserez bien : vous peserez de nouveau deux livres de fleurs de lavande, que vous mettrez dans la même eau de la première infusion, ajoutant ce qui man-

quera des six pintes, et laisserez encore en digestion vingt-quatre heures ; vous passerez de même dans un linge, pour exprimer l'eau dont les fleurs sont imbibées : vous recommencerez l'opération : c'est à-dire, pous peserez deux livres de fleurs de lavande, les mettrez dans l'eau des autres infusions, en ajoutant ce qui manquera des six pintes ; vous les laisserez encore vingt-quatre heures en infusion, sans les passer cette fois-ci ; vous distillerez au bain-marie, à un feu ordinaire pour les eaux simples : vous en tirerez quatre pintes. Ce sera une eau de lavande supérieure pour la force de l'odeur, si votre lavande est bonne. On trouvera dans cette eau beaucoup d'huile essentielle, laquelle il faudra séparer, et se servir de l'eau pour l'usage qu'il a ordinairement.

Recette pour quatre pintes de Romarin en eau simple.

L'eau de romarin, quoique moins usitée, est, par son odeur et son mérite, supérieure à l'eau de lavande. Les flacons des Dames, avant ce nombre infini d'eaux à odeurs qu'il y a présentement, en étoient garnis, sous le nom d'eau de la Reine d'Hongrie : aujourd'hui elle est toujours précieuse par ses vertus.

Si vous voulez faire de l'eau de romarin en eau simple, vous prendrez deux livres de fleurs et sommités de romarin, vous pi-

lerez dans un mortier de marbre les sommités seulement, et vous les mettrez, aussi-bien que les fleurs non pilées, dans une cucurbite avec six pintes d'eau, au bain-marie sur un feu ordinaire; vous en tirerez quatre pintes. Ce sera une bonne eau pour l'odeur. Si on la veut plus odorante, on opérera comme pour l'eau de lavande que l'on vient de donner : elle sera plus longue à faire et plus coûteuse, mais elle sera plus odorante, et il s'y trouvera de l'huile essentielle, qu'il faudra séparer avant que de mettre votre eau en usage.

CHAPITRE XIII.

Sur les Huiles essentielles en général.

NOUS avons traité, au Livre de la Distillation, des huiles essentielles : celles des fruits à écorce se tirent par la distillation et par le zest; celles des épices par la distillation ordinaire, *per ascensum et per descensum*; celles de la muscade, entre deux plaques de fer chaudes : celles des plantes aromatiques odorantes se tirent par la distillation, de même que celles de la fleur d'orange; celles des graines, comme l'anis, le genièvre, la baie de laurier, et autres, se tirent de la même façon. On fait, de

toutes les épices, une teinture dont on se sert comme de leur huile essentielle. C'est une des sciences des Artistes de les bien faire, et c'est à quoi ils doivent mettre leur application. Ces sortes de marchandises ne se font qu'à grands frais; on s'en sert dans la Médecine, dans les eaux d'odeurs, dans les pommades, même dans les liqueurs à boire : quelques-unes sont employées dans les huiles, qui deviennent pour lors essences à parfumer les cheveux, et pour plusieurs autres usages; on les recherche aussi à cause de leur odeur. Il faut donc les faire comme elles doivent l'être, ne rien omettre, employer son talent, ses soins, ses peines, ne point économiser; avec ces circonstances observées, un Artiste ne peut manquer de faire du bon.

Il y a des huiles essentielles qu'il n'est presque pas possible de faire à Paris à cause de leur excessive cherté, comme sont celles des fruits à écorce : celles qu'on achete reviennent à meilleur marché de beaucoup que celles que l'on feroit : cependant pour les curieux on donne la façon et le moyen de les avoir. De plus, ce livre peut aller aux endroits où on pourroit mettre en usage la fabrication de ces huiles essentielles. Les raisons du prix mises à part, on peut les fabriquer à Paris. Il y a de ces fruits qui sont encore remplis, même après le transport, de quintessence; on le reconnoît par leur fraîcheur, par leur parfum,

par leur couleur transparente et reluisante, occasionnée par le suc huileux ; il est donc facile d'en faire, puisqu il y en a dans ces fruits.

La teinture des épices n'a été ocasionnée que par son prix excessif : l'ingratitude de la canelle en a été cause ; il faut quatre livres de bonne canelle pour en produire une once, joignez-y le travail, car il faut piler pendant long-tems ces quatre livres de canelle, sans les autres petits frais. L'on a eu grande raison d'inventer les teintures, pour tenir lieu, autant que faire se peut, des huiles essentielles; il n'en faut faire que ce qui est absolument nécessaire. C'est la teinture de canelle qui a introduit les teintures des autres épices ; il faut nécessairement que l'usage en soit bon, puisqu'on le continue.

Les huiles essentielles des épices sont plus pesantes que les flegmes, car elles se précipitent au fond du récipient, lorsque l'on fait la distillation, comme si l'on tiroit les huiles essentielles des végétaux.

Je ne puis traiter ces quintessences sans y ajouter l'ambre, qui est, selon les Parfumeurs, l'origine du parfum. L'Auteur du Parfumeur Royal donne cette qualité au musc. Ces odeurs, malgré le peu de consommation qui s'en fait, sont toujours très-chères ; mais aussi elles foisonnent considérablement : il faut de toute nécessité les ménager.

Le néroly est fort cher et fort rare ; la raison est que l'on en tire la fleur d'orange à l'eau ; il faudroit la tirer comme l'eau de fleur d'orange superfine, alors on en trouveroit facilement, et l'eau parfumeroit mieux : mais quand je pense qu'avec deux ou trois livres de fleurs d'orange on fait quatre pintes de son eau, dont le Public se contente par le prix modique, il n'est pas possible d'avoir du néroly avec de pareilles manipulations. On craint de perdre en faisant du néroly ; cela n'est pas possible : l'once du néroly se vend très-cher, et doit payer votre fleur d'orange ; il vous reste quatre pintes d'eau superfine de fleurs d'orange, lesquelles valent dix écus la pinte ; je l'ai vû payer ce prix-là sans marchander : quand elle ne vaudroit que vingt-quatre francs, on a quatre-vingt-seize livres sur la partie d'un tirage de néroly ; je crois qu'on ne doit pas mépriser de si grands gains : il est vrai qu'il y a du travail et du soin.

Quant aux plantes odorantes et aromatiques, il faut suivre le manuel et la recette de l'eau de lavande superfine : elle vous rendra beaucoup d'huile essentielle. Les graines méritent encore beaucoup de soins ; il faut aussi les tirer à l'eau. On en indiquera la façon.

CHAPITRE

CHAPITRE XIV.

Huile essentielle des Fruits à écorce.

EN général, pour faire de bonne huile essentielle, il faut que les fruits à écorce qu'on emploie soient très-beaux, très-frais, dans leur parfaite maturité, qu'ils aient la chair bien nourrie, de sorte que le zest soit reluisant et transparent, et d'un beau coloris, chacun selon son espèce. Ordinairement les fruits qui foisonnent en acide sont moins bons que ceux dont l'acide est perit ou cotonneux; pour lors la nourriture que l'orange prend par la sève se porte à l'écorce; elle est plus nourrie, et les parties huileuses s'y rencontrent plus facilement.

Nous allons commencer par le cédrat, comme le meilleur. J'ai donné dans mon premier Ouvrage la façon de le faire par distillation et par le zest à l'entonnoir de verre; méthodes très-bonnes et très-connues. Nous l'allons donner par expressions, après avoir fait quelques observations sur la perte réelle qu'il y a au zest. On coupe un zest, on le presse dans l'entonnoir de verre, et on le jette, quoiqu'il n'ait pas rendu une goutte: qu'on le presse, qu'on l'écrase, on trouvera dix fois plus de suc

huileux qu'il n'en est sorti. C'est une perte des plus considérables, et c'est à quoi je veux remédier en la faisant par expression. Voici comment.

Manuel pour l'Huile essentielle au Cédrat, faite par expression.

Comme il n'y a rien de décidé sur le produit, on ne peut borner la quantité du fruit; il faut cependant en avoir un bon nombre, bien choisi; avoir un plat vernissé neuf, ou qui n'ait servi que pour le même usage. Vous aurez une belle rape à sucre, qui ne doit servir jamais que pour cet usage. Avant de les raper, vous faites la revûe de vos cédrats, et vous ôterez la moindre tache. Ayant tout visité, vous les raperez de l'épaisseur du zest, jusqu'à ce que vous voyiez le blanc, qui est fort inutile, il seroit même nuisible, parce qu'il s'imbiberoit d'huile. Vous aurez auprès de vous une bouteille; et lorsque vous en aurez une cuiller à bouche de rapé, il faut la mettre dans la bouteille, la couvrir, continuer de raper, observant toujours la même règle. Comme les cédrats ne sont point unis, qu'il y en a de creux que la rape ne pourroit aller chercher, on coupera ces creux, en sorte de les pouvoir raper et ne rien perdre.

Ayant tout rapé et tout mis dans votre bouteille, vous la boucherez exactement et la garderez pendant vingt-quatre heures;

c'est-à-dire, jusqu'au lendemain, que vous l'exprimerez dans une étamine très-fine, faite en forme de sac, que vous mettrez sous une petite presse : il faut que la presse soit bonne, très-unie, afin qu'elle serre également par-tout : vous ne la serrerez que petit à petit ; tout ce qui sortira sera mis à l'instant dans une bouteille avec un entonnoir de verre. Si la presse étoit commode à placer votre entonnoir dessous, l'entonnoir conduiroit le produit dans la bouteille qui lui est destinée. Tout étant pressé, vous boucherez bien la bouteille, la laiserez reposer jusqu'à ce que la liqueur soit parfaitement claire, alors vous la séparerez avec attention.

Le jour que vous tirerez votre essence de la presse, elle vous paroîtra moins forte en odeur, que lorsque vous la soutirerez ; alors vous la trouverez avec toute la force et toute la finesse que doit avoir une bonne quintessence. La quintessence faite par la distillation produit le même effet : au sortir de l'alambic, séparée de ses flegmes, on ne lui trouve ni la force, ni la suavité qu'elle doit avoir : laissez-la reposer quelque tems, vous la trouverez telle qu'elle doit être. Cela vient sans doute de ce que, dans le travail, les organes de l'odorat sont remplis de l'odeur du fruit ; et lorsque l'on vient à vouloir sentir ces essences, les organes ne sont point en état d'en faire le discernement. Il n'en est pas de même lorsqu'on

s'est reposé : en débouchant la bouteille, l'odeur nous frappe ; en s'en frottant le dessus de la main, la présentant aux narines, on distingue parfaitement la qualité de la marchandise. Pour preuve de ce que j'avance, goûtez de plusieurs essences, vous distinguerez parfaitement le mérite des premières et leurs défauts, jusqu'à ce que vos organes soient remplis des esprits odorans qui y sont ; alors tout se confond, l'on n'est plus en état de pouvoir rien distinguer, par conséquent on est sujet à se tromper ; c'est par-là qu'on se trompe souvent dans le choix que l'on fait des huiles essentielles.

J'ai cru intéressant de faire cette observation, laquelle est des plus sensibles, et très-essentielle ; il faut différer au lendemain à choisir ce dont on vous avez besoin, lorsque vous vous appercevrez que vous confondez les goûts des parfums.

L'avantage que je trouve à la quintessence, faite par expression, est qu'elle rend considérablement plus que celle que l'on fait au zest, et elle est bien supérieure à celle que l'on distille.

MM. les Liqueuristes ne pouvant avantageusement se servir des huiles essentielles, devroient faire un esprit-de vin très-fort en fruit, afin de s'en servir dans le tems que le fruit est passé, cela tiendroit lieu d'huile essentielle. La façon en est simple : pour faire les esprits de réserve au cédrat,

il ne s'agit que de raper les zestes de cédrat, comme nous l'avons dit ci-dessus, d'avoir une bouteille à moitié remplie d'esprit-de-vin à l'épreuve du coton; et à mesure que vous raperez, mettre le zest dans cette bouteille : continuez d'en mettre jusqu'à ce qu'elle soit pleine, aussi-tôt la bien boucher, et la laisser tranquille pendant six semaines : au bout de ce tems vous la passerez, et en exprimerez le jus dans une étamine, que vous tordrez facilement avec vos mains. Notez qu'il faut tremper votre étamine dans de l'esprit-de-vin sans odeur avant que de le passer. Aussi-tôt que vous aurez exprimé votre esprit de cédrat, vous le mettrez dans une bouteille, où il se fera un dépôt au fond; on pourra alors le tirer au clair pour la dernière fois, et s'en servir avec beaucoup d'avantage : ces liqueurs seront aussi bonnes qu'avec le fruit même. Ceux qui peuvent faire les huiles essentielles, peuvent faire des esprits essentiels; ces esprits serviront également pour faire de l'esprit à odeur, si on les mêle avec les esprits sans odeur. Les Amateurs des odeurs trouveront dans ces esprits essentiels de quoi se satisfaire.

On peut, si on veut, au lieu de raper le cédrat, n'en couper que les zestes, cela est égal, pourvu que la bouteille soit pleine; alors ces esprits viendront clairs en les tirant doucement. Je crois qu'il faut, le faisant au zest, le laisser plus long-tems

dans l'esprit : celui qui est au fruit rapé, rend plus que celui qui est au zest ; mais celui-ci est très-fin.

Voilà bien des façons d'employer les fruits à écorce, en huile ou en esprits essentiels : premiérement, en les distillant ; secondement, en les exprimant au zest dans un entonnoir de verre ; troisiémement, en les exprimant ; quatriémement, en les rapant.

L'Artiste a de quoi choisir : ensuite en opérant selon les regles de l'Art, il sera sûr de réussir. Ces ouvrages sont de conséquence, on perd beaucoup à la moindre négligence. Je tâche de ne rien omettre, afin qu'en lisant ces articles on s'en ressouvienne.

Manuel pour l'Huile essentielle de Bergamote, faite par expression.

Choisissez vos bergamotes belles, fraîches, très-transparentes et odorantes, rapez de l'écorce l'épaisseur du zest, ayez soin, à mesure que vous le raperez, de le mettre dans une bouteille, de n'en point faire d'amas, parce qu'une partie du parfum s'exhale toujours. Vous procéderez comme à la formule du cédrat ci dessus.

Ceux qui auront besoin de l'esprit essentiel, mettront dans une bouteille de quatre pintes deux pintes d'esprit-de-vin à l'épreuve du coton, et acheveront de la remplir de leurs fruits rapés : on mêlangera le tout avec une spatule de bois : on couvrira bien sa bouteille, qu'on laissera re

poser six semaines, au bout duquel tems on l'exprimera dans une étamine ; on le remettra dans une bouteille qu'on aura soin de préparer d'avance ; car il faut être prompt dans ce travail, le moindre retard est préjudiciable. On bouchera bien la bouteille, et on la coîfera.

On laissera reposer ces esprits jusqu'à ce qu'ils soient clairs ; on les tirera au clair fort doucement, crainte de les troubler. On pourra s'en servir avec avantage.

Ces esprits essentiels à la bergamote peuvent encore se faire en découpant le zeste de ce fruit, en le mettant dans une bouteille remplie à moitié d'esprit-de-vin, on achevera de la remplir avec les zestes, on la laissera reposer deux mois, après on pourra la tirer doucement au clair : on pourra en faire usage en se souvenant que la bergamote foisonne tout au moins du double des autres fruits de son espèce. Les Amateurs de ce fruit le trouveront ici dans toute sa force et dans toute sa perfection.

Tout est simple et facile à faire : ceux qui liront ceci se trouveront à portée de faire des huiles et des esprits essentiels ; auront la satisfaction d'employer à leur usage ce qui aura fait leur amusement.

Manuel pour les Huiles essentielles de l'Orange de Portugal, du Limon, du citron, et autres fruits à écorce, par expression, en y ajoutant les Esprits essentiels.

Lorsque la bouteille est à moitié remplie d'esprit-de-vin, il faut achever de la remplir des zestes de citrons, rapés ou zestés. Voilà la façon pour avoir de l'esprit essentiel de l'un de ces fruits.

Pour l'huile essentielle, il faut raper tout son fruit, le mettre tout ensemble, en tirer ce que l'on peut selon la bonté du fruit. Lorsque vous voudrez avoir de l'huile essentielle d'orange de Portugal, de limon, de citron, et des autres fruits à écorce, comme l'orange amère, la bigarade, les petits citrons verts, il faut opérer de même qu'à l'article du cédrat, en observant bien tout ce qui y est prescrit. Il ne nous reste que quelques observations à faire sur chaque fruit; et la partie des fruits à écorce sera terminée.

Je suis obligé de faire des répétitions, pour ne pas renvoyer aux Chapitres précédens; c'est ici un des Livres d'usage, et ceux qui s'en servent n'aiment pas à feuilleter, ils aiment mieux trouver sous leurs yeux ce qu'ils ont à faire. Je m'y suis conformé le plus qu'il m'a été possible, surtout pour les choses essentielles.

Il faut observer que l'orange de Portugal

foisonne plus en substance huileuse que tous les autres fruits ; ainsi on ne doit pas être surpris si au fond des huiles de ce fruit on trouve quelques parties flegmatiques; il ne s'agit que de les séparer : l'essence n'en sera pas moins bonne. Son parfum est le plus doux des fruits à écorce, par conséqu'en son huile est aussi la plus douce en odeur.

Le limon, le plus rare des fruits à écorce à Paris, est souvent confondu avec le citron, qui n'est cependant pas le même. Ceux qui voudront faire de sa quintessence auront la bonté de lire ce que j'en ai dit toutes les fois que j'ai eu occasion d'en parler. Cette odeur plaît beaucoup, il seroit dommage de ne pas la rendre comme il faut ; on ne peut la marquer qu'en employant du citron à la place du limon.

Pour le citron, on ne peut s'y tromper. Il faut choisir les plus beaux, les plus mûrs ; et vous aurez du bon.

La bigarade, quoique moins en usage, est cependant très-bonne pour la force et le parfum ; il la faut choisir dans sa grosseur ordinaire, et avant sa maturité ; quand elle avance dans sa maturité, elle n'est plus propre à être zestée, et même ses acides sont moins bons pour les viandes et les ragoûts. Lorsque l'on fera l'huile essentielle de ce fruit, soit qu'on la fasse par distillation, soit qu'on la fasse à l'expression ou au zest, le choix doit être le même.

L'esprit essentiel à la bigarade est parfaitement odorant, parce qu'il conserve exactement le goût du fruit : il y a de bonnes maisons qui n'en sont jamais dépourvues. On s'en sert comme d'un remède souverain pour toutes sortes de coliques, sur-tout pour celles d'estomac, pour les indigestions; mais nous ne le considérons ici qu'à cause de son parfum et de son goût. Son huile essentielle, faite au zest ou par expression, conserve le goût des fruits comme l'esprit essentiel; mais celle faite par distillation est très-inférieure. La raison en est sensible : le mérite de ce fruit consiste dans un certain point de maturité, qui est d'un verd prêt à mûrir; ce point ôté, il n'y a plus rien : ce fruit, quoique zesté à son vrai point, mûrit en bouillant, et perd son parfum et son goût, c'est ce qui est cause que l'on n'en trouve pas. Si l'on tiroit le zeste de ce fruit lorsqu'il est verd, l'huile essentielle seroit bonne, mais tout fruit verd rend peu en le zestant, et il y auroit une grande perte; je crois que la façon de la faire par expression donne le moyen de rendre à ce fruit tout le mérite qu'il a, et de satisfaire les Amateurs de ce parfum.

Pour faire l'huile et l'esprit à la bigarade, après avoir observé ce que nous avons dit sur ce fruit, on se servira du procédé et du manuel du cédrat : il est le même, on ne peut s'y tromper, sur-tout pour l'esprit essentiel.

L'orange amère n'est pas de même ; il faut attendre sa maturité : son huile essentielle est connue ; il s'en fait un grand usage. On ne la tire que par distillation : on pourroit la tirer par expression, l'on s'en trouveroit mieux ; il est reconnu que toutes les huiles tirées à froid par expression sont meilleures que celles tirées sur le feu.

Pour faire l huile essentielle des oranges amères par expression, après avoir fait un bon choix, on opérera en tout comme au cédrat, et on sera satisfait.

On suivra également, pour faire l'esprit de l'orange amère, la recette du cédrat.

L'huile essentielle du citron verd, par les raisons que nous avons dites à la bigarade, sera infiniment meilleure faite par expression que par distillation. Pour la faire il faut suivre l'article du cédrat pour l'huile et l'esprit essentiel.

CHAPITRE XV.

De l'Huile essentielle de la Fleur d'Orange.

CE Chapitre seroit beaucoup plus étendu, si nous n'avions pas donné l'eau superfine de cette fleur, qui est la même chose : on ne peut pas faire du néroly, sans faire l'eau superfine à la fleur d'orange :

de même on ne peut pas faire non plus l'eau très forte de cette fleur, sans y trouver du néroly.

Il s'agit de faire ce qui convient pour y bien réussir : c'est pour cela que je me suis étendu autant qu'il m'a été possible. Il faut que cette fleur soit fraîchement cueillie, blanche et épaisse, afin qu'elle rende plus de parfum et plus d'huile essentielle. On n'a qu'à suivre le Chapitre de la fleur d'orange, vous trouverez le néroly, dont les flegmes seront l'eau superfine de fleur d'orange.

Il ne s'agit plus que de les séparer. La meilleure façon est celle de l'entonnoir à clef : il faut faire faire un entonnoir couvert, qui ait une clef pour arrêter l'écoulement au moment qu'il est nécessaire : on entend bien que cette clef se met dans le canal de l'égoutoir près du bout : il faut que cet entonnoir soit grand, et placé solidement dans une ouverture assez large, faite dans une planche scellée dans le mur, à la hauteur de deux pieds et demi environ.

Lorsque l'on veut séparer l'huile essentielle d avec les flegmes, on met au-dessous de cet entonnoir fermé une bouteille garnie d'un entonnoir ordinaire. On verse toute l'eau distillée dans l'entonnoir à clef, que l'on couvre de son couvercle, et on attend que l'huile soit montée : alors on ouvre la clef de l'entonnoir, et on laisse couler tous les flegmes jusqu'à la dernière

goutte : il faut prendre garde à la première goutte d'huile qui tombera, fermer promptement l'entonnoir, et prendre une autre bouteille, dans laquelle on laissera couler toute l'huile détachée de ses flegmes : cette façon est sûre, on peut la mettre en usage, on en sera content.

Pour les huiles, qui se précipitent au fond du récipient, on les sépare aisément en transvasant doucement les flegmes : l'huile reste seule ; on la met dans des vaisseaux convenables selon la quantité qu'on en a. Ceux qui travaillent à cette partie doivent faire la dépense de l'entonnoir à clef ; il leur sera fort utile pour séparer l'huile d'avec les flegmes.

CHAPITRE XVI.

De la Quintessence d'Ambre.

QUOIQUE cet article ait été assez amplement détaillé dans le Traité de la Distillation, comme c'est une partie intéressante, nous nous croyons obligés d'en parler ici, pour retracer légérement la façon de faire cette quintessence. Elle se fait de plusieurs façons, sous le même nom : au musc et à l'ambre ; à la civette, au musc et à l'ambre : il y en a où il n'y a que du musc, d'autre où il n'y a que de la civette.

La vraie est celle où il n'y a que de l'ambre. Cependant toutes se nomment improprement quintessence d'ambre ; sous d'autres noms elle ne pourroit être vendue : de-là vient qu'on en trouve peu de bonne. Le meilleur ambre est le gris, qui est le plus cher, et ne foisonne pas beaucoup. Ceux qui se flattent, en suivant les anciennes recettes, de faire aussi-bien que les anciens, font aussi-bien, il est vrai, quant au tems passé, mais beaucoup plus mal quant au présent. Si ces Anciens vivoient, vraisemblablement ils ne suivroient pas leur ancienne méthode. Ce n'est pas l'ambre que l'on a en aversion, c'est le musc. Un grain de musc fournira plus d'odeur qu'une once d'ambre ; l'on a au même prix l'un et l'autre : je veux dire qu'une once de musc ne coûtera pas plus qu'une once d'ambre, et dans la recette il me faudra une once d'ambre contre un grain de musc, quelle inégalité de produit ! Voilà ce qui a engagé nos Anciens à employer le musc. Il ne faut faire la quintessence d'ambre qu'à l'ambre seul, d'autant mieux qu'il en faut si peu que cela ne vaut pas la peine d'économiser.

Pour faire la quintessence d'ambre, prenez deux gros d'ambre gris, beau et bon ; faites chaufer un petit mortier de bronze, et, lorsqu'il sera chaud, pilez avec un pilon de même matière, l'ambre que vous mettrez dans une bouteille, où il y aura un

demi-septier d'esprit-de-vin rectifié ; remuez-la bien, bouchez-la et enterrez-la dans le fumier pendant trois mois, au bout duquel tems vous pouvez la soutirer et vous en servir.

Ceux qui voudront savoir plus au long ce que j'ai dit sur l'ambre, le musc et la civette, auront recours au Traité de la Distillation, ils trouveront à se satisfaire, et pourront tirer de justes conséquences, qui leur seront avantageuses. Je n'ai donné cette recette que pour ceux qui, se conformant au présent, n'ont pas envie d'aller plus loin.

CHAPITRE XVII.

De l'Huile essentielle des Epices.

CETTE partie des huiles essentielles est, de toutes, la plus belle à traiter. Les différentes façons dont les Artistes les font, prouvent qu'ils se sont appliqués à en tirer le meilleur parti. On les tire *per ascensum et per descensum*, sur-tout le clou de girofle : on ne pourroit pas en faire autant de la canelle. Quant au macis, on en viendroit à bout, mais on le tire ordinairement par la distillation. On dispose la muscade par un bain de vapeur ; on la tire par le moyen de deux plaques de fer chaudes. Ce

n'est pas qu'on ne puisse tirer de toutes ces épices par la distillation ordinaire ; mais cette opération seroit trop ingrate, à cause de l'épaisseur et de la pesanteur de ces huiles essentielles, lesquelles ne peuvent toutes monter ; on perdroit une grande partie du produit que l'on doit avoir : il est plus sage de suivre les différentes façons convenables à chaque épice. La canelle se tire par distillation : c'est ainsi que l'on fait le peu que l'on en tire. Le macis se peut tirer de la même façon que la canelle : on le peut aussi tirer *per descensum* comme le clou de girofle ; et on retire un plus grand produit de cette façon que de l'autre. Pour la muscade disposée par le bain de vapeur, les flegmes qui s'y incorporent entraînent avec elles, étant pressées, les huiles essentielles de cette épice.

J'ai si souvent indiqué à quoi on distingue les bonnes et les mauvaises épices, que je ne crois pas qu'on me fasse un crime de ne pas le répéter ; il suffit de recommander à ceux qui voudront faire ces opérations, de les choisir avec beaucoup d'atention ; deux raisons egalement intéressantes les y invitent : la qualité et la quantité du produit.

Il faut encore observer de ne pas entreprendre à la fois beaucoup de cette marchandise ; ceux qui en ont besoin d'une certaine quantité, la feront petit à petit : les épices sont de toutes saisons ; il est in-

différent de continuer, cesser et reprendre ce travail. On sait que la canelle est ingrate, qu'il faut en employer quatre livres pour en avoir une once, et qu'on ne peut en moins faire : on doit se contenter de cette once, et recommencer, si l'on a besoin d'une plus grande quantité ; de sorte que si l'on en veut faire une livre, on récidivera seize fois l'opération. Cette marchandise est assez précieuse, pour ne pas s'exposer à la mal employer ; ce qui arriveroit infailliblement, si vous vouliez la faire toute à la fois : l'opération seroit longue, vos flegmes prendroient un goût d'empireume, et ce goût seroit communiqué à votre huile essentielle.

Pour les autres épices, on n'en doit employer qu'une livre à la fois : elles rendent beaucoup, selon la qualité des épices qu'on a employées ; la manipulation est embarrassante, il vaut mieux recommencer, que de se surcharger.

Comme j'ai donné amplement le manuel et les recettes de ces huiles essentielles, dans mon Traité de la Distillation des épices, j'abrégerai ce Chapitre ; et ceux qui voudront en savoir toutes les circonstances, auront la bonté d'y avoir recours.

Observez premièrement, lorsque vous voudrez faire votre canelle, de la faire piler par des gens au fait de piler, qu'ils aient les mains propres, qu'elle soit pilée

dans un mortier de marbre, enveloppé dans un sac de peau, afin de tout conserver. Votre canelle pilée, vous la mettrez dans une cucurbite avec de l'eau, en sorte que la canelle soit recouverte de deux doigts : vous la mettrez en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures : au bout de ce tems, vous ferez la distillation ; on s'appercevra quand les huiles viendront, parce qu'elles se précipitent au fond du récipient. Crainte du goût d'empireume, cette distillation se fera au bain-marie. Comme on met environ cinq à six pintes d'eau dans l'alambic, lorsqu'on en aura tiré trois ou quatre pintes, les huiles seront sorties, vous les séparerez des flegmes, et les mettrez ensuite dans une bouteille bien bouchée.

Secondement. Observez, faisant l'opération *per descensum*, sur-tout pour le clou de girofle et le macis, chacun en particulier, de tout préparer dans le tems qu'on pilera l'épice dont on doit tirer l'huile : attachez la suspensoire sur le vaisseau qui doit la recevoir, de façon que l'épice pilée y tienne facilement, et que la cuvette de cuivre qu'on doit mettre dessus avec le feu, ne touche pas à l'épice : lorsque les huiles ne descendront plus, quoique le feu soit suffisamment animé, votre opération sera finie ; vous ôterez le feu et la suspensoire, et serrerez votre huile essentielle.

Troisièmement. Observez, faisant votre

huile essentielle de la muscade, de la bien faire piler, de la laisser bien imbiber par la vapeur du bain sur lequel vous l'aurez mise, ce qui disposera votre épice à rendre son huile, lorsque vous la presserez entre vos deux plaques de fer chaudes : votre opération faite, séparez le peu de flegmes qui s'y trouvera, et serrez votre huile essentielle.

Il faut garder avec soin toutes les poudres d'épice qui ont servi aux quintessences, et faire sécher celles qui ont été imbibées d'eau par le travail, afin qu'en les repilant et les passant dans un tamis, on puisse les incorporer dans certaines poudres où ces épices entrent. Il n'y a plus qu'un mot à dire sur les teintures des épices, très-faciles à faire, et qui peuvent tenir lieu d'huile essentielle à bien des choses : il ne s'agit, pour ces teintures, que de piler ces épices, les mettre dans l'esprit de vin rectifié pendant trois mois, les soutirer, et s'en servir.

La canelle étant l'épice la plus foible en odeur, il n'est pas possible de multiplier la dose, pour que sa teinture puisse être égale en force à celle des autres épices, on met six onces de canelle pour une pinte d'esprit ; la canelle est légère, tient beaucoup de place ; si l'on en met davantage, elle absorbera tous les esprits : il faut de toute nécessité n'en mettre que six onces. On suivra cette dose : lorsqu'elle sera dans l'esprit-

de-vin bien bouché, on la remuera tous les quinze jours, jusqu'à ce que la teinture soit parfaite ; elle sera au bout de trois mois, en état d'être tirée au clair.

On fera de même des autres épices, on en mettra le même poids bien pilé dans l'esprit-de-vin pendant trois mois, au bout duquel tems on les tirera au clair, pour servir dans l'occasion ; mais les teintures de la muscade, du macis, et des autres épices, fourniront beaucoup plus que celles de la canelle et du clou de girofle : ceux qui les travaillent journellement, doivent bien juger que cela ne peut être autrement.

On retirera un bien plus grand avantage des teintures que des huiles, tant par l'économie, que par la bonté. C'est par l'exacte observation des maximes prescrites dans ce Chapitre, qu'on aura l'épice naturelle, et sans être altérée par l'art.

CHAPITRE XVIII.

Pour l'Huile essentielle des Graines.

LEs principales huiles essentielles des graines odorantes, sont celles du genièvre, les baies de laurier, de l'anis, du chervi, la graine de persil, celle de céleri et le docus : pour les autres graines, elles ont

plus d'esprit volatil que d'huile essentielle, comme la coriandre, l'angélique; le fenouil en a cependant un peu, je le regarde comme la canelle aux épices; l'aneth en a aussi un peu; la graine de carotte n'en a point du tout; je fais ces distinctions, afin que si quelqu'Amateur vouloit s'amuser, il ne le fasse point en vain.

Il faut, pour employer ces graines, qu'elles soient de l'année, qu'elles n'aient pas souffert sur plante, qu'elles soient bien nourries et pesantes, selon leurs espèces; qu'elles aient bonne odeur et bon goût. C'est avec de pareille marchandise, accompagnée du travail, que l'on doit avoir du bon.

De l'Anis.

Il y a l'anis verd, qui est fort bon, son goût est un peu sec, moins sucré que celui de Verdun; les goûts sont arbitraires sur ces deux anis: ce qu'il y a de certain, c'est que celui de Verdun rend plus d'huile essentielle que l'anis verd; on peut néanmoins employer l'un et l'autre, en se servant de celui de l'année, comme le meilleur: faites-en piler cinq livres, mettez le, étant pilé, dans une cucurbite, avec suffisamment d'eau pour couvrir votre anis, que vous remuerez, pour voir l'aisance qu'elle aura; ensuite vous en remettrez deux doigts de plus: observez toujours de mesurer l'eau, chaque fois que vous en

mettrez, afin que vous preniez vos précautions sur ce que vous pouvez en tirer : votre cucurbite garnie, il faut la mettre en digestion sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems, vous la mettrez dans un bain-marie, la couvrirez de son chapiteau, et ferez un feu tempéré : il faut prendre garde quand votre huile montera, on le connoîtra par ce qui reste dessus les flegmes; et lorsque vos flegmes n'entraîneront plus d'huile, il faut cesser l'opération. Vous séparerez ces flegmes, et mettrez votre huile essentielle dans une bouteille bien bouchée; vous aurez une vraie et bonne huile essentielle d'anis, dont vous pourrez faire usage par tout où elle sera convenable.

Du Genièvre.

Le genièvre le meilleur des environs de Paris, est celui de Fontainebleau : il faut employer celui de l'année, l'éplucher, ôter tous les grains qui ont souffert, en peser aux environs de six livres, le bien piler, qu'il devienne en pâte, le mettre dans l'alambic, le couvrir d'eau de deux doigts par-dessus les graines pilées, le mettre en digestion, votre alambic bien couvert, sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures; vous placerez ensuite votre alambic dans un bain-marie, et ferez un feu tempéré; vous ferez aussi attention, lorsque votre huile commencera et finira de mon-

ron, et cesserez l'opération en séparant l'huile de vos flegmes : tout sera fait.

Baies de Laurier.

Il faut également, pour employer les baies de laurier, qu'elles soient de l'année, les éplucher, ôter les baies qui ont souffert ; en piler, sans ôter l'écorce, environ six livres, les mettre dans une cucurbite et mettre de l'eau deux doigts au dessus de vos baies pilées, les mettre en digestion comme ci-dessus au génièvre, faire de même la distillation, et ensuite séparer l'huile des flegmes.

Le Chervi.

C'est une des graines qui a le plus de parfum et de goût, elle a beaucoup d'huile essentielle, et est, selon moi, une des meilleures graines, après le docus ; égale en bonté à l'aneth. Il est à propos que ceux qui tirent des huiles, n'oublient pas le chervi. On suit la même méthode que pour les autres graines, c'est-à-dire, les piler, les mettre en digestion, et les distiller ensuite, en observant toujours d'employer les graines de l'année : on tamisera celle-ci, pour faire tomber la poussière dont elle est susceptible.

Le Docus.

C'est la meilleure des graines, la plus rare, et par conséquent la plus chère ; son

odeur et son goût sont exquis : il faut faire avec attention cette huile de docus : elle ne se fait pas différemment que les autres, c'est à dire, qu'après avoir fait votre choix, il faut en prendre environ cinq livres, les mettre dans l'alambic, y verser de l'eau deux doigts au-dessus des graines, les mettre en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, en faire ensuite la distillation au bain-marie, prendre garde quand l'huile commencera à venir et qu'elle finira, il faut alors cesser l'opération ; en séparant l'huile des flegmes, tout sera fait.

Ceux qui voudront avoir de l'huile de fenouil ou d'aneth, soit par besoin ou par curiosité, n'ont qu'à opérer comme ci-dessus, ils en auront, mais en petite quantité.

L'huile de la graine du persil, et celle du céleri sur-tout, rendent beaucoup, et se font de la même manière. Il n'est pas nécessaire de multiplier ce volume, en ayant dit suffisamment pour faire telles huiles essentielles des graines odorantes, lorsqu'elles en auront.

CHAPITRE XIX.

Pour l'Huile essentielle des Plantes Aromatiques et Odorantes.

LES plantes odorantes ont toujours été d'un

d'un grand usage ; on a lieu de croire qu'elles continueront. Celles d'entr'elles qui régnent le plus, sont la lavande, le romarin, le thym et le serpolet : aussi allons-nous donner la manière d'employer ces quatre plantes, en faisant faire attention à ce que nous croirons le plus utile pour rendre cette opération efficace.

Ces huiles essentielles ont beaucoup de vertus, connues et mises en pratique par MM. de la Faculté ; elles sont d'une grande ressource pour les Parfumeurs ; elles leur servent à faire leur eau de lavande, leur eau de la reine d'Hongrie, leur eau de thym et celle de serpolet : elles servent encore à beaucoup d'autres mêlanges d'eaux, pour incorporer dans les pommades de fantaisie, appellées assez communément pot-pourri.

Ces raisons sont suffisantes pour engager à les bien faire.

Lavande.

Au plus fort de la saison de la lavande, dans un tems chaud et sec, faites cueillir une bonne quantité de lavande, prenez garde qu'il n'y ait de l'aspic ; s'il y en a, séparez-le en l'épluchant : ensuite vous peserez vos fleurs, et sur chaque livre de fleurs vous mettrez deux pintes d'eau, de sorte que si vous avez dix livres de fleurs, vous mettrez vingt pintes d'eau dans une cucurbite, que vous couvrirez bien ; vous

les mettrez ensuite en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce tems vous passerez dans un linge votre infusion, et mettrez sous la presse toute la lavande imbibée, et la presserez tant que vous pourrez, pour faire sortir les parties d'huile qui ont resté dans les fleurs ; vous mesurerez alors l'eau de votre première décoction, s'il vous en reste seize pintes, vous mettrez huit livres de nouvelles fleurs, c'est-à-dire, une demi-livre par pinte : les bien remuer, les bien couvrir, et les mettre de nouveau en digestion pendant vingt-quatre heures ; quand je dis en digestion, ce n'est pas à froid, mais il faut que la décoction soit au-dessus du tiède, afin de donner lieu à l'huile de se diviser de la fleur, et de monter plus facilement. Quand on fait la distillation, après les vingt-quatre heures de la seconde décoction, il faut placer votre alambic dans un bain-marie, bien luter son chapiteau, à un feu ordinaire, rafraîchir souvent : les flegmes commenceront à couler seuls, peu après ils seront accompagnés d'huile, qui viendra assez abondamment ; quand les flegmes continueront sans huile, la distillation sera faite ; il faudra ôter l'alambic de dessus le feu, et séparer l'huile essentielle d'avec les flegmes, les mettre à part bien bouchés : vous aurez une bonne quintessence, propre à tout ce que l'on voudra, selon ses propriétés ; vous conserverez ces

flegmes comme eau d'odeur en eau simple, laquelle sera très bonne. Ne vous attendez pas à voir ces eaux huileuses, claires et transparentes, comme l'eau de plantin et celle de rose.

Thym.

Le thym, à quelque chose près, se fait comme la lavande, c'est pourquoi nous en donnerons la recette tout au long. Faites cueillir le thym lorsqu'il sera bien fleuri, dans un tems chaud, faites déramer les fleurs; sur chaque livre de fleur vous mettrez deux pintes d'eau; aussi-tôt que vous aurez ainsi garni votre alambic, que je suppose de douze livres de fleurs et vingt-quatre pintes d'eau, vous couvrirez exactement votre cucurbite, que vous mettrez sur un petit feu pendant six heures de tems; il faut que votre décoction soit chaude; de sorte que vous puissiez laisser là main sur la cucurbite sans vous incommoder; alors vous la tirerez du feu pour la laisser refroidir, et ne la déboucherez que lorsqu'elle sera froide, pour passer la décoction, et mettre vos fleurs à la presse, pour bien faire sortir, avec l'eau imbibée, l'huile qu'il y a; vous mesurerez alors ce qu'a rendu la décoction, s'il y en a vingt pintes, vous mettrez de nouveau dix livres de fleurs, que vous remettrez en digestion sur un petit feu pendant six heures; après quoi vous placerez votre alambic dans un bain-

marie, couvert de son chapiteau luté, et ferez un feu ordinaire: quand, à la fin de la distillation, les huiles ne suivront plus les flegmes, votre distillation sera faite; vous n'aurez qu'à séparer les huiles d'avec les flegmes, et les conserverez comme eau simple de bonne odeur; vous les boucherez bien, comme les huiles essentielles, lesquelles seront très-bonnes.

Serpolet.

Le serpolet se fait comme le thym, on n'a qu'à suivre de point en point ce qui est dit dans l'article du thym, pour faire l'huile essentielle du serpolet; en séparant l huile, vous garderez les flegmes, comme eau d'odeur de serpolet en eau simple, laquelle sera parfaite comme son huile essenti elle, qui est fort estimée.

Romarin.

Cette plante, si précieuse par ses vertus, par l'usage de son parfum, rend beaucoup d'huile essentielle. En voici la façon: lorsque le romarin est fleuri, dans un tems chaud, vous pilerez une quantité de sommités de romarin; sur chaque livre de sommités pilées, vous mettrez demi-livre de fleurs, de sorte que sur dix livres de sommités, vous mettrez cinq livres de fleurs, et vingt pintes d'eau dans un alambic; vous mêlerez bien le tout ensemble,

et vous le mettrez en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous passerez votre décoction, et mettrez à la presse vos fleurs et sommités. Mesurez ce que votre décoction aura rendu, et ajoutez de l'eau ordinaire pour ce qui manquera de vos 20 pintes, que vous remettrez dans l'alambic avec dix livres de sommités de romarin pilées, et cinq livres de fleurs de cette plante; remuez bien le tout, et mettez-le de nouveau en digestion sur un petit feu pendant vingt-quatre heures; placez ensuite votre alambic dans un bain-marie, le chapiteau bien luté, sur un feu ordinaire. Quand vous verrez arriver l'huile avec les flegmes, et lorsque les flegmes viendront sans huile, c'est à dire, qu'ils cesseront de monter, votre opération sera finie; vous séparerez l'huile essentielle d'avec les flegmes, que vous conserverez comme eau d'odeur. Vous aurez l'une et l'autre dans toute leur bonté.

CHAPITRE XX.

Sur le Lait Virginal.

IL ne suffit pas aux Parfumeurs de flatter le sens de l'odorat, il faut qu'ils conservent la beauté de la peau, sur-tout celle du vi-

sage, pour lui rendre tout le lustre qu'il doit avoir ; un rien en ôte l'éclat, comme les boutons, les rousseurs, les lentilles, les tannes et les dartres ; ajoutez y le hâle, les rides ; il faut avoir soin, si l'on veut conserver quelque chose de précieux, de remédier aux accidens qui peuvent arriver, sans quoi il perd son lustre et sa valeur. Ce seroit manquer à ce que l'on se doit, que de se refuser des choses simples et connues, pour se procurer la satisfaction de se plaire à soi-même et aux autres.

Selon la Pharmacopée universelle de M. Lemery, page 39, il y a deux manières de faire le lait virginal : la première est de verser du vinaigre de saturne dans de l'eau, pour la faire blanchir comme le lait.

La seconde, est de blanchir de l'eau avec un peu de benjoin que l'on verse dedans. Le surnom de lait virginal vient de ce que les filles s'en servoient autrefois pour se décrasser, et pour embellir leur peau. Voilà ce que M. Lémery dit sur le lait virginal : il n'en indique que deux, cependant j'en ai trouvé trente-quatre au Recueil concernant la Beauté et la Santé, page 42, tome II, donné par M. de Blegny, Médecin ordinaire de *Monsieur*, et Directeur de la Société Royale de Médecine : j'en donnerai quelques-uns, ceux qui seront les meilleurs, et quelques autres plus modernes.

Premier Lait Virginal pour faire disparoître les boutons du visage.

Réduisez en poudre subtile une once de litharge d'argent, mettez la ensuite sur la cendre chaude en digestion pendant vingt-quatre heures dans une fiole avec une chopine de vinaigre distillé ; après quoi vous filtrerez cette dissolution, que vous mettrez dans une bouteille : vous aurez dans une autre bouteille la même quantité d'eau commune, impregnée de sel marin, laquelle sera aussi filtrée : lorsque l'on voudra s'en servir, on mettra, par parties égales de chaque bouteille, autant qu'il en faut pour une fois, il se formera une liqueur blanche, avec laquelle vous vous laverez le visage soir et matin ; vous ferez le même mélange chaque fois que vous vous en servirez, et continuerez jusqu'à ce que les boutons soient dissipés.

Second Lait Virginal pour faire disparoître les boutons et les rougeurs du visage.

Vous prendrez deux onces de storax, deux onces de benjoin, demi-once d'iris de Florence pilée, un grain d'ambre : ayant concassé ce qui peut l'être, vous mettrez tout dans un vaisseau, avec une pinte d'esprit-de-vin, en digestion sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures ; alors l'esprit-de-vin se trouvera chargé d'une teinture

rouge, laquelle il faudra verser par inclination dans une bouteille de verre, pour la séparer de son marc. On aura un lait virginal fort odorant. Lorsque l'on voudra s'en servir, on mettra dans un verre autant d'eau qu'il en faut pour se laver, on y ajoutera quelques gouttes d'eau virginale, elle deviendra blanche comme le lait, et très-propre pour faire passer les boutons et les rougeurs du visage.

Troisième Lait Virginal contre les boutons et les rougeurs du visage.

Une once d'alun de roche, une once de soufre pulvérisé très-finement; mettez ces poudres dans une bouteille qui contienne environ une pinte, et ajoutez-y une chopine d'eau rose muscade, alors on agitera bien fort ces matières pendant une demi-heure; cette eau, par cette agitation, deviendra comme du lait; vous la garderez; et toutes les fois que vous voudrez vous en servir, vous remuerez la bouteille: on imbibera un linge, qu'on laissera sur le visage toute la nuit; et après on se lavera d'eau rose ou de plantin.

Quatrième Lait Virginal pour faire dissiper les rougeurs du visage.

Il faut prendre deux onces de litharge d'or, la faire bouillir pendant un petit quart-d'heure dans une chopine de vinai-

gre, que l'on filtrera dans le papier gris, et que l'on mettra dans une bouteille à part: ensuite faites bouillir demi-septier d'eau rose, avec demi once d'alun de plume, et deux gros d'alun de roche, vous filtrerez pareillement cette décoction, et vous la garderez dans une bouteille à part. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous mettrez de celle-ci un tiers, et deux tiers de la première, et vous aurez un lait virginal très-propre pour ôter les rougeurs du visage.

Cinquième Lait Virginal pour embellir le visage.

Il faut mettre dans une boutelle de gros verre une pinte d'esprit-de-vin, deux onces de benjoin commun, une once de storax, deux gros de canelle, un gros de clou de girofle, une noix muscade, concassez toutes ces drogues, et vous les mettrez dans la bouteille, vous ajouterez trois batons d'orcanette, pour fortifier la couleur; vous lutterez avec soin la bouteille, et l'exposerez au soleil pendant un mois sur le sable ou sur le fumier; il faudra avoir soin de la retirer lorsqu'il pleuvra: observez que cette bouteille soit assez grande pour laisser un vuide de deux ou trois doigts, de peur que les esprits venant à s'échauffer, ne fassent casser la bouteille. Au bout d'un mois, vous tirerez doucement votre décoction

pour vous en servir, en en frottant le visage avec un linge de lessive.

Sixième Lait Virginal pour blanchir le teint.

Prenez une demi-septier de vinaigre blanc distillé, que vous mettrez dans un pot neuf, vous y ajouterez deux onces de litharge en poudre, que vous ferez bouillir jusqu'à ce que la liqueur ait diminué d'un tiers; vous la retirerez pour lors du feu; et, après qu'elle sera reposée, vous la verserez doucement par inclination, afin de ne pas troubler la décoction; vous la garderez dans une bouteille, en observant ce qui suit.

On pilera un gros de sel gemme, ou sel marin, et on le fera fondre dans un demi-septier d'eau rose, qu'on filtrera, afin qu'il soit clair; on le mettra dans une bouteille, pour s'en servir au besoin: pour lors on mettra autant de l'une que de l'autre bouteille, il se formera un lait aussi épais que s'il étoit naturel: si on le trouve trop épais, on peut l'éclaircir avec un peu d'eau. On doit s'en frotter le visage et les mains, ce qui rendra la peau douce et blanche.

Septième Lait Virginal pour embellir et blanchir.

Choisissez une bouteille d'environ deux

pintes, vous y mettrez une pinte d'esprit-de-vin et une chopine d'eau-de-vie; ensuite vous y ajouterez quatre onces du meilleur benjoin que vous trouverez, deux onces de storax, demi-once de canelle, deux gros de clou de girofle, une noix muscade : il faut concasser toutes ces drogues, et les mettre dans la bouteille, avec quatre gouttes de quintessence d'ambre; boucher, avec beaucoup de soin, la bouteille, l'exposer pendant un mois au soleil, et la retirer les jours de pluie : au bout du mois vous tirerez votre infusion au clair tout doucement; vous aurez un lait virginal d'une bonne odeur, dont on se servira en s'en frottant le visage avec un linge blanc de lessive.

Huitième Lait Virginal pour blanchir la peau, et l'adoucir.

Mettez, dans une bouteille de verre, trois onces de litarge d'or pulvérisée très-fine, avec six onces de bon vinaigre, que vous agiterez pendant un quart-d'heure; vous la laisserez ensuite reposer trois heures, alors vous la filtrerez au travers du papier, vous mettrez ce qui sera filtré dans une bouteille à part. Faites ensuite fondre une once de sel commun dans une livre d'eau de Fontaine; mettez cette dissolution dans une autre bouteille, pour vous servir de l'une et de l'autre ensemble, par parties égales : la mixtion se conge-

lera, et deviendra blanche comme du petit lait; il surnagera dessus une eau, qu'il faudra ôter, et ne se servir que de ce qui est blanc, qui sera au fond.

De toutes les espèces de lait virginal dont j'ai fait la recherche, les huit que j'ai insérées dans ce Chapitre m'ont paru dignes d'être conservées : on peut choisir, selon que le besoin le requiert, pour les boutons, les rougeurs, blanchir et adoucir la peau. Voilà les vertus du lait virginal. La réputation d'un seul peut aider un Parfumeur et le conduire à la fortune. Il est naturel de prôner un Artiste qui reussit à conserver tout l'éclat d'un beau visage.

Les espèces de lait virginal que nous venons de donner sont à la portée de tous ceux qui voudront s'en occuper ; les Dames mêmes, en s'amusant à leur toilette, peuvent, étant aidées de leur femmes-de-chambre, les faire; elles seront sûres de ce qu'elles emploieront, et ne feront que celles qu'elles jugeront à propos. Si elles en font de plusieurs sortes, elles choisiront, et s'en tiendront à celui qui leur semblera le meilleur. Il est fort agréable de faire servir à ses amusemens des choses qui nous sont utiles.

CHAPITRE XXI.

Sur les Eaux qui dissipent les Tannes, les Taches, les Rousseurs, les Lentilles du visage, et lui procurent son éclat naturel.

RIEN n'est plus naturel que de desirer à effacer en nous certains défauts que nous pouvons avoir dans le visage, comme sont les tannes, les taches, les rousseurs, les lentilles et le hâle. Un beau visage perd tous les jours son lustre par ces défauts ; il ne s'agit que d'un peu de soin pour le remettre dans son éclat naturel, en se servant des eaux préparées pour ces effets, dont nous allons donner la recette et la façon ; eaux que l'on peut faire soi-même, en choisissant les drogues qui plaisent le plus, et pour lesquelles on a le plus de confiance. On viendra bientôt à bout de faire disparoître tous ces défauts du visage ; et ensuite, par les eaux cosmétiques, de nourrir, embellir, blanchir et faire renaître la beauté. Les rides de l'âge viendront beaucoup plus tard, on vivra par conséquent plus long-tems jeune.

Il est permis d'avoir quelque soin de soi : le premier est de conserver les présens que la nature nous a donnés, et de re-

médier à quelques défauts qui y surviennent. Nous en allons indiquer le moyen par les eaux qui seront propres à corriger ces défauts. Je souhaite être utile dans cette partie ; je serai alors sûr de plaire.

I. *Eau pour faire disparoître les tannes et les lentilles du visage, en peu de tems.*

Vous prendrez une livre de vinaigre blanc ; tartre blanc, une demi-livre ; alun de roche, demi-livre, reduit en poudre subtile ; ajoutez demi livre de farine d'orge, une demi-livre de farine de fèves : vous mettrez dans une cornue toutes ces choses bien mêlées ensemble, pour en faire la distillation au bain de sable ; il en sortira une eau, dans laquelle vos imbiberez des linges, que vous appliquerez le soir, en vous couchant, sur les tannes et les lentilles, lesquelles disparoîtront dans peu, si vous continuez quelque tems.

II. *Autre, pour faire dissiper les rousseurs et les lentilles du visage.*

Prenez une livre de feuilles de figuier, lorsqu'elles sont vertes ; une demi-livre d'amandes amères, six onces de graines de choux ; pilez toutes ces choses avec soin, et vous les incorporerez avec dix onces d'huile de tartre faite par défaillance, pour distiller le tout dans une cornue au bain de sable : vous en tirerez une eau qui dissipera

totalement les rousseurs et les lentilles du visage, si vous continuez d'en mettre pendant quinze jours, tous les soirs en vous couchant.

III. *Autre, pour effacer les tannes, lentilles et autres taches du visage.*

Prenez une livre et demie de fraises bien mûres, demi-livre de fleurs de lys, demi-once d'alun de roche, demi-once d'alun de plume, deux dragmes de sel gemme et deux dragmes de nitre; faites macérer ces choses avec du vin de Malvoisie, du miel de Narbonne, du vinaigre blanc, de chacun une livre; ensuite faites la distillation au bain de sable. L'eau que vous aurez, mérite d'être conservée: elle est propre pour les tannes, les lentilles et les autres taches du visage, qui disparoîtront, en s'en appliquant le soir, et se lavant le matin avec de l'eau de nenuphar.

IV. *Autre, pour le même sujet.*

Prenez deux livres de racine de prunelle, fraîchement arrachée de terre, deux livres de racine de melon; vous aurez soin de nettoyer ces deux racines, ensuite pilez-les, mettez les dans une terrine, ajoutez deux onces de tartre blanc, demi once de sel de nitre, dix œufs d'hirondelle: vous mêlerez le tout fortement, et le mettrez dans une cucurbite, pour en faire la distillation au

bain marie. Le produit ne sera pas ample, mais ce sera une eau très bonne pour les tannes, lentilles et taches du visage, dont on pourra se servir, comme des eaux précédentes; on aura lieu d'en être satisfait, si l'on en continue l'usage.

V. *Autre, pour faire disparoître les Lentilles.*

C'est ici une de ces eaux faciles à faire. Dans le fort de la saison de la joubarbe, faites-en cueillir tant qu'il vous plaira; il faut aussi faire cueillir de la grande éclaire, en ôter tout ce qui peut avoir souffert sur la plante; vous prendrez autant de l'une que de l'autre, et aussi-tôt que vous les aurez cueillies et épluchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre; vous séparerez en deux parts vos herbes pilées, et en mettrez la moitié sous la presse, pour en exprimer le suc, lequel vous mettrez dans une cucurbite avec l'autre moitié de vos herbes pilées, mêlées bien ensemble; placez votre alambic dans un bain-marie: vous aurez une eau merveilleuse, quoique fort simple; elle a la vertu de faire disparoître les lentilles du visage, en s'en apliquant une compresse de linge blanc de lessive, imbibée dans ladite eau, en se lavant le matin avec la même eau, et continuant jusqu'à ce qu'elles soient dissipées.

VI. *Autre, pour faire disparoître les Tannes.*

Prenez une livre d'eau-de-vie, une livre de mûres sauvages, une livre de mûres de ronces, deux onces de fleurs de soufre ; faites ensuite infuser le tout ensemble dans une cornue de verre, sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures ; ensuite distillez au feu de limaille d'acier. L'eau qui viendra de cette distillation est bonne pour faire disparoître totalement les tannes du visage, en appliquant tous les jours, sans discontinuation, une compresse de linge blanc de lessive, imbibée de cette eau, sur les tannes, jusqu'à ce que la peau soit blanche et unie, et que les tannes soient tout-à-fait dissipées : comme cette eau corrode la peau, il sera bon, après son usage, de se laver le teint avec l'eau suivante, que vous ferez exactement comme il suit.

Prenez une demi-livre d'oignon de lis.
Une demi-livre de racine de nenuphar.
Demi-livre de concombre.
Demi-livre de melon.
Quatre onces de sucre royal.
Deux gros de camphre.
Deux gros de borax.
La mie d'une demi-livre de pain.

Il faut couper les oignons de lis, les ra-

cines de nenuphar, le concombre, le melon, par tranches : et lorsque tout sera coupé, vous le pilerez ; vous pilerez aussi le sucre, le borax, le camphre, la mie de pain, ensuite vous ferez étouffer six pigeonnaux, sans les saigner ; vous en ôterez les pieds, la tête et les entrailles. Il faut faire infuser tout au bain-marie, dans une pinte de vin blanc ; laquelle infusion sera distillée au même bain jusqu'à sécheresse : on applique cette eau le soir sur le visage, sans se laver le matin.

VII. *Autre, pour effacer les taches du visage.*

Il faut piler et exprimer à part le suc de laitues pommées, de choux et de verjus : mesurez ces trois sucs par parties égales, pour les distiller au bain-marie. On aura une eau propre pour effacer les taches du visage, en s'en servant à toute heure, surtout le jour, jusqu'à ce que les taches soient passées.

VIII. *Autre, pour enlever les taches et les rousseurs.*

Prenez une once de ris du Levant, faites-le cuire dans une livre d'eau ; aussi-tôt qu'il sera cuit, il faut le passer dans une étamine, se servir de cette eau, en se lavant le visage tous les jours ; ce qui fera bientôt dissiper les rousseurs et taches du visage.

Plusieurs Dames, qui se sont servies de cette eau avec tout le succès que le beau sexe peut desirer, m'ont assuré que, toute simple qu'elle est, elle produit un effet merveilleux pour faire disparoître les taches et les rousseurs du visage.

IX. *Autre, pour enlever les Lentilles.*

Prenez une once de miel blanc, et une once de suc de cresson, mêlez le tout ensemble, et de ce mêlange frottez les lentilles le soir en vous couchant.

X. *Autre, pour faire disparoître les Taches.*

Faites cueillir, éplucher et piler deux livres de myrte, mettez un blanc d'œuf et une chopine d'eau-de-vie, mêlez ces choses ensemble, distillez-les au bain-marie jusqu'au sec; vous mêlerez cette eau distillée avec autant de lait virginal de saturne, qui est le huitième que nous avons donné ci-dessus: conservez ce mêlange pour l'usage suivant.

Faites tremper du son avec cette eau, pendant vingt quatre heures: avant de vous en servir, vous vous laverez le visage avec de l'eau de rivière; vous l'essuierez un peu ferme avec du drap d'écarlate qui soit neuf, aussi-tôt que vous vous serez essuyé, vous vous frotterez avec votre eau préparée, et la laisserez sécher elle-même: vous continuerez tous les jours

de la même façon, jusqu'à ce que la peau soit blanche et nette de taches.

Pour achever de donner tout le lustre à la peau du visage, vous vous laverez avec une des eaux cosmétiques, que nous donnerons ci-après, pour nourrir et embellir la peau.

XI. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire piler à part, très-fin, et passer au tamis, une livre de sel de nitre, autant de tartre, vous mêlerez ces deux poudres ensemble, vous en ferez une espèce de pyramide en pointe, au-dessus de laquelle vous mettrez un charbon ardent, qui y mettra le feu, et brûlera jusqu'au bas : ces poudres étant brûlées, il restera une masse informe, que vous délayerez dans de l'eau chaude, en la brisant avec vos doigts. Lorsque tout sera dissous, vous mettrez la terrine sur le feu en évaporation : il vous restera un sel comme un sable, que vous ferez dissoudre dans deux onces de vinaigre distillé, avec une once d'esprit-de-vin rectifié : lorsqu'il sera dissous, vous le mettrez dans une bouteille, exactement bouchée, que vous exposerez au soleil pendant trois jours, pour vous en servir comme des autres eaux ci-dessus.

XII. *Autre pour le même sujet.*

Il ne s'agit ici que de faire rougir un

louis, ou telle autre pièce d'or que l'on voudra, et l'éteindre dans une chopine de vin très-naturel et très bon : il faut réitérer la même opération cinq ou six fois, c'est à-dire, faire rougir et éteindre la pièce d'or ; et ensuite il faut dissoudre dans ce vin un gros de tartre, et s'en humecter le visage, pour faire disparoître les taches.

XIII. *Autre, pour faire dissiper les Tannes et les Rousseurs.*

Il faut avoir quinze œufs frais, les mettre dans un pot de terre, les couvrir de vinaigre fort, les laisser une heure ; ensuite cassez les œufs, c'est à-dire, les coquilles, avec le vinaigre, en y ajoutant une once de moutarde ; lorsque tout sera broyé, vous le mettrez dans un alambic de verre, que vous mettrez dans un bain-marie, pour en faire la distillation : vous aurez une eau admirable et très-efficace pour faire dissiper les tannes et les rousseurs, en en appliquant le soir, en se couchant, avec un linge de lessive trempé dans cette eau.

XIV. *Autre, sur le même sujet.*

Il faut prendre six onces d'eau de nenuphar, quatre onces d'eau rose, quatre onces d'eau de fèves, deux onces d'eau-de-vie, mettez le tout dans une terrine, dans laquelle vous ferez dissoudre un gros de

gomme tragacanth, puis vous mettrez le tout dans une bouteille de verre, que vous exposerez au soleil pendant quinze jours, ensuite vous vous en laverez le visage, le soir et le matin, jusqu'à ce que ce remède ait fait son effet.

XV. *Autre, pour faire dissiper les Taches.*

Vous ferez cueillir, autant qu'il vous plaira de mille-feuille ; après l'avoir épluchée, vous la ferez piler, pour en exprimer le suc, avec lequel vous frotterez long-tems les taches avec le doigt ; vous imbiberez ensuite dans ce suc un linge, que vous mettrez sur les taches, en vous couchant.

XVI. *Autre, pour faire disparoître dans peu les Lentilles et les Rousseurs.*

Vous aurez soin de vous humecter plusieurs fois par jour avec de l'eau de rivière, ensuite tuez une poule blanche, et frottez avec son sang les lentilles et les rousseurs du visage, qui disparoîtront dans peu, si vous réitérez souvent : il faut observer de laisser sécher le sang sur le visage, sans l'essuyer : tout simple que ceci paroisse, il produit réellement son effet.

XVII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut avoir une terrine bien propre, dans laquelle vous mettrez deux livres de

térébenthine, avec le blanc de douze œufs ; vous agiterez fortement le tout ensemble, et vous le mettrez dans un alambic de verre, que vous poserez ensuite au bain-marie, pour en faire la distillation. Dans l'eau qui sera distillée, vous ferez fondre un gros de camphre, et mettrez le tout dans une bouteille pour votre usage. Pour vous en servir, vous aurez de l'eau de tortue distillée, que vous mêlerez par parties égales à chaque fois que vous voudrez vous en servir, en appliquant un linge blanc de lessive, imbibé dans ces eaux mêlées, le soir en vous couchant : réitérez jusqu'à ce qu'elles aient produit leur effet.

XVIII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire piler, autant qu'il vous plaira, de la chicorée, en exprimer le suc, avec lequel vous mêlerez la même quantité d'eau-de-vie, pour vous en laver le visage soir et matin.

XIX. *Autre, pour faire disparoître les taches.*

Il faut avoir une demi-douzaine de petits chiens de lait, en ôter les entrailles, puis les mettre dans un alambic avec deux pintes de sang de veau, en faire la distillation au bain-marie ; il en sortira une eau, qui effacera bientôt les taches du visage.

XX. *Autre.*

Prenez une livre de son d'orge, une

livre de farine de fèves, que vous délayerez ensemble avec une pinte de vinaigre ; vous y ajouterez le jaune de quinze œufs, avec un demi-septier de lait de brebis blanche : tout étant bien mêlé dans la terrine, vous le mettrez dans un alambic, que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la distillation ; vous vous servirez de cette eau.

XXI. *Autre, pour les taches rouges du visage.*

Prenez demi-livre de fiente de pigeon, demi-livre de farine d'orge, demi-livre de semence de lin ; pilez la fiente de pigeon et la semence de lin, chacune à part ; lorsque tout sera pilé, vous le mettrez, avec trois chopines de vinaigre distillé, dans un linge, laissez le égoutter ; et de ce qui tombera, vous vous en servirez pour faire disparoître les taches rouges du visage, en vous en frottant.

XXII. *Autre.*

Prenez trois onces de grosses raves nettoyées et coupées par tranches, deux onces de sucre fin réduit en poudre, puis le blanc de trois œufs frais ; vous mettrez le tout dans une cucurbite de verre, pour le distiller au bain-marie ; il faut le distiller à sec, et le peu d'eau que vous aurez, servira pour humecter vos taches ; ce qui les fera disparoître.

XXIII.

XXIII. *Autre, pour le visage couperosé.*

Prenez une livre d'alun de glace en poudre, une chopine de jus de plantain, une chopine de jus de pourpier, une chopine de jus de verjus, le jaune de vingt-quatre œufs; battez bien le tout ensemble; mettez le dans une cucurbite, et faites distiller au bain-marie; il en viendra une eau, de laquelle vous pourrez vous servir pour rendre uni le visage couperosé. Cette eau est aussi très-bonne contre toute sorte de démangeaisons.

L'eau de nénuphar, dans laquelle on a mis un peu de camphre, dissous auparavant avec un peu d'eau-de-vie, est fort recommandable dans ce cas-là. Les laits virginaux que nous avons donné, sont aussi très efficaces.

XXIV. *Autre, pour les Boutons.*

Vous mettrez dans un linge un peu de salpêtre, que vous ferez tremper dans de l'eau pendant quelque tems; ensuite vous toucherez les boutons avec cette eau.

XXV. *Autre.*

Prenez une livre de rouelle de veau, cassez six œufs frais, que vous mettrez avec un demi septier de vinaigre et une poignée d'argentine pilée; distillez le tout au bain-marie: vous aurez une eau dont

vous pourrez vous laver le visage.

XXVI. *Autre.*

Prenez la mie d'un pain de froment, que vous ferez tremper dans du lait de chèvre : prenez ensuite une once de chaux et des coquilles d'œufs, mettez le tout ensemble dans l'alambic, distillez à feu lent : il en sortira une eau excellente pour ôter les taches de la peau, enlever les rougeurs, blanchir et lustrer le teint.

Il y en a qui prennent seulement du lait de vache, qu'ils font distiller avec du pain blanc ; ils ajoutent dans l'eau distillée un peu de borax.

On peut se servir avec avantage des eaux distillées de plantain, de romarin, de guimauve, de mercurial, de cerfeuil, etc.

XXVII. *Autre, pour ôter les taches du visage, et rendre le teint beau et luisant.*

Prenez un pigeon, videz-le, et remplissez son corps avec deux poignées de fraxinelle ; mettez-le dans l'alambic avec une pinte de lait, trois demi-septiers de crême, six onces d'huile d'amende douce ; distillez toutes ces choses au bain-marie ; vous en aurez une eau, avec laquelle vous vous laverez tous les jours le visage et les mains. La peau restera blanche et souple, sans aucune tache.

XXVIII. *Autre, pour empêcher les taches de rousseurs, et les signes qui reviennent au visage.*

Prenez une égale quantité de racines de concombre et de racines de narcisse, faites-les sécher à l'ombre : lorsqu'elles seront sèches, il faut les réduire en poudre très-fine, que vous mettrez dans de bonne eau-de-vie. Vous vous laverez avec cette décoction jusqu'à ce que le visage commence à demanger, ce qui ne tardera pas : alors on le lave avec de l'eau fraîche : il faut recommencer tous les jours, jusqu'à parfaite guérison, ce qui arrivera dans peu, parce que cette eau est légérement caustique, et doit par conséquent enlever toutes les taches du visage.

XXIX. *Autre, fort efficace.*

Prenez le sang d'un lièvre mâle, delayez-le dans une égale partie d'urine de la persone qui doit s'en servir, filtrez le tout à travers d'un linge ; gardez-le dans un vaisseau, pour s'en servir de la manière suivante.

La persone qui veut effacer ses taches de rousseurs, gardera la chambre pendant trois jours ; le soir, en se couchant, elle humectera les taches avec un linge trempé dans l'eau ci-dessus décrite ; elle se couchera sans s'essuyer le visage : le lendemain elle continuera cette opération plu-

sieurs fois dans la journée, et ainsi de suite, pendant les trois jours : le quatrième jour, elle se lavera le visage avec de l'eau de mouton, et sera alors libre de sortir et de vaquer à ses affaires. L'usage de l'eau de mouton sera continué tous les matins pendant quatre ou cinq jours : pendant ce tems, les taches de rousseur tomberont par écailles et en poudre farineuse, la peau restera blanche, unie, claire et fraîche, autant qu'on peut le desirer.

XXX. *Autre, pour dehâler le teint.*

Prenez un demi-septier de lait, dans lequel vous presserez le jus d'un citron, ajoutez-y une cuillerée d'eau-de-vie, que vous ferez bouillir; écrêmez exactement; ajoutez une pincée de sucre blanc en poudre, et une pincée d'alun de roche. Il faut s'en laver souvent les parties hâlées, jusqu'à ce que le hâle soit tombé.

L'eau de puits est fort recommandée : il faut la tirer toutes les fois que l'on voudra s'en servir, sur-tout le soir.

L'eau de pimprenelle est aussi très-bonne; on s'en sert souvent, et toujours avec succès.

On peut aussi se servir de la fraise, en écraser quelques-unes sur le visage, les laisser sécher pendant la nuit, et le lendemain matin se laver avec de l'eau de cerfeuil; alors la peau devient belle et luisante. Cet

article mérite d'être conservé et d'être mis en usage, à cause de ses effets merveilleux.

XXXI. *Autre, pour préserver du hâle.*

Prenez trois livres de fiel de bœuf, trois gros d'alun de roche, douze gros de sel gemme, trois onces de sucre candi, six gros de borax, trois gros de camphre ; mettez le tout ensemble, et l'agitez fortement pendant un quart d'heure, ensuite laissez-le reposer ; réitérez cette agitation trois ou quatre fois le jour, et cela pendant quinze jours, c'est-à-dire, jusqu'à ce que le fiel devienne clair comme l'eau, alors vous le filtrerez dans le papier gris. Vous conserverez cette eau pour son usage. Lorsque l'on est obligé d'aller au soleil ou en campagne, on s'en frotte le visage avant que de partir, et le soir, on se lave avec de l'eau ordinaire.

XXXII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire tremper dans de l'eau fraîche une livre de lupins pendant trois jours ; au bout de ce tems, vous les retirerez et les mettrez dans un vaisseau de cuivre, avec une livre de nouvelle eau. Lorsque ces lupins seront cuits, et que l'eau sera épaisse, il faut les retirer du feu, et exprimer l'eau, avec laquelle vous vous frotterez le visage et le col, lorsque vous serez obligé de vous exposer au soleil.

Quelques-uns ajoutent à cette eau un peu de fiel de chevre, d'alun de roche, du jus de limon, et assurent que, par ce moyen, non-seulement cette eau empêche le hâle, mais qu'elle enleve les taches, quand on s'en sert le soir avant de se coucher.

Plusieurs Dames se servent de la moëlle de cerf, mise dans de l'eau de farine de froment; lorsqu'elle est reposée, elles prennent quelques onces de ce qui se dépose au fond, qu'elles mêlent avec des blancs d'œufs, s'en frottent le visage, le soir en se couchant, et le lendemain matin, se lavant avec l'eau tiède. On prétend qu'il n'y a rien de meilleur pour dissiper le hâle.

XXXIII. *Autre, pour le même sujet.*

Il faut faire un mucilage avec de la graine de lin, de la semence d'herbe aux puces, de la gomme adragante, et du suc de pourpier; mêler le tout avec des blancs d'œufs, et s'en frotter le visage: ce mucilage est très bon pour déhâler. Il ne faut jamais se laver les mains et le visage, le matin, ni lorsqu'on est exposé au grand air ou au soleil, parce qu'alors la peau, étant fraîche, elle est très-susceptible d'impression.

Voilà le Recueil des eaux propres pour embellir le visage. Chacun peut choisir ce

qui lui convient. Il y a de ces eaux si faciles à faire, qu'il faut être négligent, pour ne pas les faire. Il y en a de si aisées, que les plus pauvres peuvent s'en servir, et se procurer la satisfaction de se plaire, et de plaire aux autres.

J'ai quelques observations à faire sur les eaux que nous venons de donner, lesquelles sont telles qu'elles doivent être pour les usages indiqués : mais il faut prendre garde, lorsqu'il s'agira de faire dissiper les boutons et les rougeurs du visage, les tannes même, que ces accidens ne soient occasionnés par des maladies. Alors, avant de vouloir les faire passer, il faudra s'y préparer par l'avis du Médecin. On pourra alors mettre quelques-unes de ces eaux en usage, s'il le trouve à propos. Si les rougeurs viennent de trop grande fatigue, le repos et quelques rafraîchissemens peuvent, sans aucune aide, remettre le visage dans son état naturel. Si ce sont les débauches, on doit consulter à ce sujet. Si ce sont les boissons spiritueuses, il faut tempérer sa boisson, même se réduire à l'eau pour un tems. Cette tempérance fera dissiper les boutons et les rougeurs. Lorsqu'on veut se donner la peine de réfléchir sur soi-même, on découvre aisément la cause d'une grande partie de ses incommodités ; et cette découverte aide beaucoup à procurer la santé, en la déclarant à un Médecin. Mon but n'est pas de parler en Mé-

decin ; ainsi je me borne à mon état de Parfumeur. C'est donc simplement comme Artiste, que je donne les eaux qui servent à embellir le visage. Toutes ces eaux ont été, ou composées par MM. de la Faculté, ou par eux reconnues bonnes.

Le conseil que je donne à ceux qui ont des rougeurs, des boutons, des tannes, ou le visage couperosé, de ne point se servir de ces eaux avant d'avoir consulté un Médecin, ne vient que de la crainte que le remède ne soit pire que le mal.

On ne craint pas le même danger, lorsqu'il ne s'agit que des rousseurs, des lentilles, du hâle, d'adoucir et de blanchir la peau, on peut en sureté faire ce qui convient pour se procurer cette satisfaction ; mais je conseille à ceux qui composeront quelques-unes de ces eaux, de ne rien omettre, soit pour la qualité, ou la quantité des drogues : soit pour la manipulation qui est nécessaire pour les faire, afin que rien n'y manque.

Il faut avoir des raisons, pour faire usage de ces eaux : il faut examiner la vertu de l'eau dont on se sert, et si cette vertu est bonne pour l'usage qu'on en fait : c'est pourquoi j'ai indiqué leur propriété, au titre de chaque eau, afin d'empêcher la confusion et la méprise.

CHAPITRE XXII.

Sur les Eaux Cosmétiques.

CEs eaux sont amies de la peau, et lui servent d'aliment ; elles la nourrissent et la rendent douce et luisante, la blanchissent, et en font briller l'incarnat.

Tout ce qui entre dans leur composition est onctueux, et rend la peau douce et souple, ce qui est son plus bel ornement : par ces mêmes eaux, on trouve le moyen de faire dissiper les rousseurs du visage, les lentilles, les boutons, les rougeurs, les tannes et le hâle, parce qu'aucune de ces eaux cosmétiques ne corrode la peau : il faut donc avoir recours à celles-ci, pour achever l'ouvrage commencé par les eaux que nous venons de donner.

Je prendrai tous les soins possibles, pour donner ces eaux telles qu'elles sont, pour le manuel et pour la recette ; et j'indiquerai leur vertu particulière.

Ceux qui les mettront en pratique auront le soin de ne rien omettre, afin qu'ils profitent des avantages qui doivent en résulter ; avantages qui dépendent de la précision des recettes, du soin et de l'exac-

titude du manuel ; ce qui fait le mérite du produit de ces opérations.

I. EAU COSMÉTIQUE SPÉCIEUSE.

Elle est propre à nettoyer la peau, pour l'adoucir et l'embellir, en s'en lavant les mains et le visage.

Cette eau est tirée de la Pharmacopée de M. Lémery, page 850.

Prenez du blanc d'œuf, de la mie de de pain trempée dans du lait, de chacun une once.
Du sucre blanc, de la céruse.
De la gomme adragante, des lupins.
Des pois, des féves, de l'iris de Florence, de chacun demi-once.
Des fleurs de lis blanc, six dragmes.
Des fleurs de fèves nouvelles, une demi-poignée.
De l'oliban et de la gomme arabique, de chacun trois dragmes.
Du borax et de l'alun de plume, de chacun deux dragmes.
Du camphre, une dragme et demie.

Infusez ces drogues pendant trois jours, dans une quantité suffisante d'eau de fleurs de féves et et de roses ; après cela, faites la distillation selon l'art.

On pulvérisera la céruse, le sucre, les gommes, le camphre, le borax, les lu-

pins, les pois, les fèves ; on écrasera les fleurs dans un mortier de marbre : on mettra tout ensemble dans une cucurbite de verre ou de grès : on y mêlera de la mie de pain imbibée dans le lait, et les blancs d'œufs délayés dans ce qu'il faudra des eaux de roses et de fleurs de fèves, pour faire que la matière trempe ; on couvrira la cucurbite, et on la mettra en digestion pendant trois jours en un lieu chaud : on fera faire la distillation au bain-marie, et on gardera l'eau dans une bouteille.

Elle est propre pour nettoyer, pour adoucir et pour embellir la peau : on s'en lave les mains et le visage.

M. Lémery observe que le borax, le sucre, l'alun de plume et la céruse sont des ingrédiens bien inutiles dans cette préparation ; car il ne s'en détache rien, et ils restent au fond de la cucurbite comme on les y a mis : on pourroit rendre le borax et le sucre utiles, si, au lieu de les employer dans la distillation, on en dissolvoit une dragme ou deux de chacun, dans de l'eau distillée ; l'eau en seroit plus détersive et plus propre à nettoyer le visage.

II. *Eau Cosmétique de Myrrhe, de Duclos, propre pour nettoyer et blanchir le visage, pour effacer les taches et pour remplir les cavités.*

Prenez du lait de chèvre nouvellement

trait, quatre livres.
Du vin d'Espagne, trois chopines.
Du suc de grande jombarbe, une livre et demie.
Des eaux de nénuphar et de roses blanches, de chacune une livre.
Douze blancs d'œufs.
Faites-en la distillation au bain-marie.
Prenez de l'eau distillée, ci-dessus, deux livres.
De la meilleure myrrhe bien pulvérisée, Deux onces.

Laissez-les en digestion pendant vingt-quatre heures, puis recommencez la distillation.

On tirera le suc de la jombarbe par expression, à la manière ordinaire; on le mettra avec le lait de chèvre, les eaux distillées et le vin d'Espagne; on délayera les blancs d'œufs dans ces liqueurs, on mettra ces mêlanges dans une grande cucurbite de grès ou de verre, on y adaptera un chapiteau et le récipient, on lutera bien les jointures, on fera la distillation au bain-marie. L'eau du produit sera pesée: sur deux livres de cette eau distillée, on mettra deux onces de mirrhe, subtilement pulvérisée, qu'on laissera infuser pendant vingt-quatre heures; puis, on mettra distiller la liqueur au bain-marie. L'Auteur demande qu'on y dissolve du sucre candi, du borax et de l'alun brûlé,

suivant la description qui suit.

Mixtion Cosmétique.

Prenez de l'eau de mirrhe, ci-dessus décrite, demi-livre.
Du sucre candi, deux dragmes.
Du borax, une dragme.
De l'alun, un scrupule.

Faites du tout, une mixtion selon l'art.

Cette mixtion est propre pour nettoyer et blanchir le visage, pour effacer les taches et remplir les cavités. Il faut imbiber des linges dans cette eau, et s'en laver souvent la peau.

III. EAU COSMÉTIQUE DE PIGEONS.

Elle nettoie le visage, blanchit la peau, empêche les rides, emporte les taches, remplit les cavités.

Prenez deux pigeons vidés et coupés par morceaux.

Une livre de pain blanc.
Quatre onces de noyaux de pêche.
Des quatre semences froides mondées, de chacune quatre onces.
Douze blancs d'œufs.
Le jus de quatre limons.

Il faut mettre ces matières macérer pendant douze heures, dans quatre livres de

lait de chèvre frais tiré ; après cela, en faire la distillation au bain-marie, et ajouter dans l'eau distillée.
Trois onces de camphre.
Trois onces de borax.
Trois onces de sucre candi.
Trois onces d'alun brûlé.

Ensuite il faut l'exposer au soleil pendant trois jours, les mettre ensuite dans la cave pendant environ quinze jours, après lequel tems vous filtrerez l'eau, que vous garderez pour l'usage.

REMARQUE.

On aura deux pigeonneaux nouvellement tués, on les plumera, on les coupera par morceaux ; on émiera le pain blanc.

On concassera dans un mortier de marbre les noyaux de pêches et les semences mondées ; on mettra le tout ensemble dans une cucurbite de verre, on y exprimera quatre gros limons, pour en avoir le jus, que l'on versera sur la matière ; on ajoutera le lait de chèvre nouvellement tiré, dans lequel on aura délayé les blancs d'Œufs ; on brouillera bien ce mêlange, et on le laissera en digestion pendant douze heures ; puis, ayant adapté un chapiteau, un récipient, et luté les jointures, l'alambic posé dans un bain-marie, on fera la distillation : on mêlera dans l'eau distil-

lée le borax, le camphre, le sucre candi et l'alun brûlé pulvérisé : on bouchera le récipient, et on l'exposera au soleil pendant trois jours ; et ensuite on le transportera dans une cave, où on le laissera pendant quinze jours : on aura soin de remuer le vaisseau de tems en tems ; après, on filtrera la liqueur, et on la gardera.

Cette eau nettoie le visage, elle blanchit la peau et l'empêche de se rider, elle emporte les taches, et remplit les cavités. On s'en lave souvent avec de petits linges.

M. Lémery observe que l'alun brûlé ayant été dépouillé de sa partie flegmatique dans la calcination, et ne restant en lui qu'une matière saline fine, ne peut guère donner d'impression à l'eau, parce qu'il ne s'en élève rien ; il juge à propos qu'on emploie à sa place l'alun naturel.

IV. *Eau Cosmétique pour éclaircir et nourrir le teint.*

Il faudra prendre deux pieds de veau nouvellement tué et fraîchement dépouillé de sa peau, les mettre dans un pot neuf de terre vernissé, avec huit livres d'eau de rivière, le faire bouillir jusqu'à la consommation de la moitié, ensorte qu'il ne reste plus environ que quatre livres de l'eau que l'on aura mise ; il faudra alors ajouter une livre de ris batu, continuant l'ébullition encore un quart-d'heure ; observant de re-

muer la matière de moment en moment : vous mettrez ensuite le tout dans un grand alambic de verre, dans lequel vous ajouterez deux livres de beurre du mois de Mai, le plus excellent, et le blanc de dix œufs, leurs pellicules et leurs coques écrasées, en faire la distillation au bain marie ; laquelle vous rendra une eau admirable pour nourrir et éclaircir le teint ; il faut y faire dissoudre une dragme de camphre, et autant d'alun de roche. Il faut s'en laver soir et matin avec un linge imbibé de cette eau, laquelle produira un très-bon effet.

V. *Eau Cosmétique pour blanchir et donner de l'éclat au teint.*

Prenez une livre de talc de Vénise, que vous ferez calciner au feu ; faites chauffer un mortier de fonte, dans lequel vous mettrez le talc sortant du feu, pour le piler en poudre subtile, que vous passerez dans un tamis de soie ; ensuite mettez dans un pot de terre vernissé votre poudre de talc, avec cinq cens limaçons à coquilles ; couvrez ensuite le pot, et laissez-le en cet état jusqu'à ce que les limaçons aient entiérement consommé cette poudre. Il faudra alors les écraser avec leurs coquilles, qu'on mettra dans une cucurbite de verre, adaptée de son chapiteau et de son récipient, et en faire la distillation au bain-marie. L'eau qui en sortira sera excellente pour blanchir

la peau et donner de l'éclat au teint, en s'en lavant souvent le visage.

VI. *Eau Cosmétique pour nourrir et conserver la délicatesse du teint.*

Prenez quatre pieds de veau, désossez-les, mettez-les tremper pendant neuf jours dans de l'eau, que vous renouvellerez deux fois par jour : ensuite mettez-les dans un alambic de verre : puis ajoutez
Les blancs de deux douzaines d'œufs, avec les coquilles.
Une livre de rouelle de veau lavée et dégraissée, coupée par morceaux.
Un poulet écorché tout vif, duquel vous ôterez la tête, les entrailles, les pieds, vous le couperez aussi par morceaux.
Un citron coupé par tranches.
Demi-once de graines de pavot blanc concassées.
La mie d'un pain d'une livre, émiettée.
Quatre petits chiens, nés depuis un ou deux jours.
Et trois chopines de lait de chèvre.

Faites la distillation au bain-marie : cette distillation sera longue, mais il ne faut pas discontinuer, et tirer tout jusqu'au sec, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus rien.

Cette eau est excellente pour nourrir la peau et conserver la délicatesse du teint. On

s'en sert en s'appliquant un linge blanc de lessive imbibé le soir en se couchant : le matin on s'essuiera avec un linge blanc de lessive ; il faudra faire la même opération trois ou quatre fois par semaine.

Observez d'exposer votre eau au soleil dans une bouteille bien bouchée ; elle seroit sujette à se gâter, et ne se garderoit que très-peu de jours sans cette précaution.

VII. *Eau Cosmétique, qui tient le teint frais, le nourrit et le conserve ; elle empêche aussi les rousseurs de venir au visage.*

Prenez deux livres de fèves, une livre de fleurs de jasmin, deux onces de borax : mettez-les dans une cucurbite de verre ; versez par-dessus une chopine d'esprit-de-vin : laissez-les ensuite infuser pendant toute la nuit, et le lendemain vous ajouterez une chopine de lait de chèvre nouvellement tiré ; faites la distillation au bain-marie, après avoir adapté et luté le chapiteau et le récipient : faites la distillation jusqu'au sec, et exposez au soleil pendant quarante jours l'eau de la distillation.

Cette eau tient le teint frais, le nourrit, le conserve et empêche les rousseurs ; il faut s'en humecter le visage le soir en se couchant, avec un petit linge blanc de lessive, imbibé de cette eau.

VIII. *Eau Cosmétique pour rafraîchir, blanchir et éclaircir le teint.*

Prenez un chapon, tuez le sans le plumer, ôtez les entrailles, la tête et les pieds, coupez le par quartier.

Un fromage frais de chèvre, écrasé.
Quatre citrons coupés par petits morceaux.
Le blanc de six œufs.
Deux dragmes de céruse lavée quatre fois dans de l'eau rose.
Une dragme et demie de camphre.
Une chopine d'eau de fleurs de fèves.
Une chopine d'eau de nénuphar.
Une chopine d'eau d'argentine.
Cinq ou six oignons coupés fort menus.

Vous mêlerez bien ensemble toutes ces matières, et les mettrez dans une cucurbite de terre ou de verre, que vous couvrirez pour la mettre en digestion pendant vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous adapterez le chapiteau et le récipient, et ferez la distillation au bain-marie.

L'eau que vous aurez sera bonne pour rafraîchir et blanchir la peau, et éclaircir le teint : il faut s'en laver souvent le visage.

IX. *Eau Cosmétique pour conserver le teint fin des personnes maigres.*

Faites cuire quatre livres d'orge bien

lavé, dans une suffisante quantité de lait de chèvre, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de bouillie; ajoutez encore une pinte de lait de chèvre, deux onces de sucre blanc, deux onces de sucre d'orge: mettez le tout dans une cucurbite adaptée de son chapiteau et de son réfrigérant; faites la distillation avec beaucoup de patience, car cette distillation est longue: aussi vous aurez une eau très-propre à conserver le teint fin et à nourrir la peau des personnes délicates et maigres.

X. *Eau Cosmétique pour nourrir et blanchir le teint.*

Choisissez un melon à demi-mûr, coupez-le par tranches; faites-en un lit dans une cucurbite: ensuite couvrez ce lit par un autre de poudre de sucre; vous ferez un troisième lit de feuilles de baume, ensuite vous recommencerez de même et continuerez jusqu'au couronnement de votre cucurbite; alors vous adapterez le chapiteau et le récipient, et le mettrez dans un bain-marie pour en faire la distillation: on aura une eau très-bonne et très-efficace pour blanchir et nourrir le teint.

On en met très-souvent sur le visage au commencement que l'on s'en sert; mais dans la suite, une ou deux fois par semaine suffisent pour entretenir l'éclat du teint.

XI. *Eau Cosmétique, dont les vertus sont les mêmes que la précédente.*

Il faut prendre trois chopines de lait de vache.
Trois chopines de vin blanc.
Vingt-quatre blancs d'œufs frais, avec les coquilles.
La mie d'un pain d'une livre, émiettée.
Une poignée d'orge mondé.
Une livre de ruelle de veau, découpée par morceaux.
Quatre oignons de lis coupés par tranches.

Vous mêlerez toutes ces choses ensemble et les mettrez dans une cucurbite de verre, que vous poserez dans un bain-marie après avoir adapté le chapiteau et le récipient. Vous aurez une eau très-bonne pour conserver le teint, le blanchir, le nourrir, en s'en humectant souvent le visage, sur-tout au commencement.

XII. *Eau Cosmétique, propre pour adoucir et embellir la peau rude.*

Prenez douze beaux citrons épais d'écorce, le blanc de douze œufs durcis; vous couperez par tranches le blanc des œufs et les citrons: lavez bien une livre de térébenthine de Vénise, que vous mettrez dans une cucurbite de verre avec les œufs et les citrons coupés par tranches: placez dans un

bain-marie l'alambic couvert de son chapiteau bien luté, et faites la distillation. Vous en aurez une eau très-propre pour adoucir et embellir la peau rude et grossière, parce que cette eau déterge. Il faut se laver tous les soirs le visage, cette eau fera son effet.

XIII. *Eau Cosmétique qui unit le teint et rend la peau blanche et délicate.*

Prenez une livre de fleurs d'amandes sechées à l'ombre, une livre de fleurs de lys, demi-livre de fleurs de courges, six citrons coupés par tranches, les blancs et les coquilles de vingt-quatre œufs, une chopine de vin blanc. Mettez toutes ces choses mêlées ensemble dans une cucurbite en digestion pendant une nuit, ensuite placez votre alambic dans un bain-marie, pour en faire la distillation jusqu'au sec, et ne retirez le récipient que lorsqu'il ne viendra plus rien. Vous aurez une eau très-bonne pour unir le teint, rendre la peau blanche et délicate. Il faut s'en laver le visage soir et matin au commencement, et moins dans la suite.

XIV. *Eau Cosmetique qui fait paroître jeune.*

Pilez deux onces de myrrhe, deux onces d'oliban blanc, une once de soufre vif, lorsque ces trois drogues seront pilées, mettez-les dans un petit alambic de verre,

ajoutez une livre d'eau rose ; adaptez le chapiteau, lutez les jointures et faites la distillation au bain-marie avec attention. Vous aurez une eau qui donne l'éclat et l'air de la jeunesse.

XV. *Eau Cosmétique pour donner le lustre et l'éclat aux teints les moins fins.*

Prenez du vinaigre blanc une livre, du borax une once, du mastic une once, de l'aloës une once : pilez ces trois drogues, et ajoutez les blancs et les coquilles de six œufs frais et le fiel d'un bœuf : mêlez bien le tout ensemble et mettez-le dans un alambic de verre, couvert de son chapiteau bien luté et posé dans un bain marie ; adaptez et lutez le récipient. Tout étant ainsi disposé, faites la distillation en ménageant le feu selon l'opération. Vous aurez une eau qui donnera le lustre et l'éclat aux teints les plus grossiers, en s'en lavant le visage et la gorge pendant un mois entier : au bout du mois, et lorsque le visage aura acquis la beauté qu'on desire, il ne sera plus nécessaire, pour l'entretenir, que de s'en laver deux fois par semaine.

XVI. *Eau Cosmétique pour blanchir et donner l'éclat au visage.*

Prenez deux livres de vin d'Espagne,
Deux livres de petit lait.
Une livre du jus de limon.

Une livre de suc de joubarbe.
Une livre de suc de pommes odorantes.
Demi-livre d'eau rose.
Demi-livre d'eau de nénuphar.
Six onces de myrrhe bien choisie, pulvérisée.
Deux pigeonneaux vuidés et coupés par morceaux.
Le blanc de deux œufs frais.

Ayant ainsi préparé toutes vos drogues, vous les mêlerez toutes ensemble, et les mettrez dans un alambic de verre, sur un bain-marie; et après avoir adapté et luté le chapiteau et le récipient, vous ferez la distillation. L'eau qui en sortira sera bonne pour blanchir la peau et donner l'éclat au visage: on pourra s'en servir autant de fois que l'on voudra par jour.

XVII. *Eau cosmétique pour adoucir, blanchir et conserver le lustre du teint.*

Prenez deux livres de mie de pain.
Deux livres de lait de chèvre.
Deux livres de vin blanc.
Une livre de sucre en poudre.
Trois onces d'alun de roche réduit en poudre.
Deux onces de pavot blanc pilé.
Fleurs de fèves, de violettes et feuilles de grande joubarbe, de chacune une poignée.
Le jus de quatre limons.

Ayant

Ayant disposé vos matières et pilé ce qu'il convient de piler, mêlez ces drogues ensemble, mettez-les dans un alambic de verre, pour en faire la distillation au bain-marie. L'eau qui en viendra sera très propre pour blanchir et conserver le lustre du teint; en s'en lavant tous les soirs le visage avec un linge blanc de lessive imbibé dans cette eau.

XVIII. *Eau Cosmétique pour embellir le teint.*

Prenez trois livres de lait de chèvre nouvellement tiré, fleurs de sureau et d'aubépine, deux livres de chaque; moëlle de citrouille et miel de Narbonne, une livre et demie de chaque; sucre candi réduit en poudre, demi-livre; borax pilé, trois onces; canelle et clou de girofle pilés, demi-once de chaque; quatre pigeonneaux tués et écorchés sur-le-champ, et coupés par morceaux; quatre citrons coupés par tranches: après avoir disposé toutes ces matières et pilé ou coupé le tout, selon la nature de chaque chose, mêlez bien le tout ensemble, mettez-le dans une cucurbite, à laquelle vous adapterez et luterez le chapiteau, et que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la distillation. Observez de faire un petit feu au commencement, l'augmentant ensuite jusqu'à faire bouillir le bain. On aura par ce moyen une eau très-propre pour embellir le teint,

en s'en frottant seulement une fois par semaine le soir en se couchant, et s'essuyant le matin avec un linge blanc de lessive.

XIX. *Eau Cosmétique pour donner beaucoup d'éclat et d'embellissement au teint.*

Prenez telle quantité que vous voudrez de blanc d'œufs frais du jour; mettez-les dans un alambic de verre, que vous mettrez au bain marie, après avoir adapté et luté le chapiteau et le récipient : faites la distillation, il en sortira une eau merveilleuse pour donner de l'éclat et de l'embellissement au teint, si l'on s'en lave tous les soirs en se couchant.

La simple distillation au bain-marie du lait d'ânesse avec les coquilles d'œufs, rend une eau qui embellit le visage et lui donne le lustre.

On peut aussi prendre tout simplement un pied de veau, ôter les os et les ongles, couper le reste par morceaux, et le distiller au bain-marie. On aura une eau admirable pour le teint.

Le jus de limon, distillé au bain-marie, est propre pour unir et blanchir le teint.

Pilez les pommes de pin dans un mortier, distillez-les ensuite au bain-marie, vous en aurez une eau qui produira le même effet.

XX. *Eau Cosmétique, pour embellir le visage.*

Cueillez telle quantité d'orge qu'il vous plaira, lorsqu'il est encore en lait, et que le grain n'est pas formé, broyez-le dans un mortier avec du lait d'ânesse, mettez-le tout dans un alambic de verre, couvert et luté dans un bain, pour en faire la distillation. L'eau qui en sortira sera propre pour embellir le visage. On peut s'en laver aussi souvent que l'on voudra.

XXI. *Eau Cosmétique, pour blanchir solidement la peau.*

Prenez quatre onces de litharge, autant de mastic d'oliban et de colophane, broyez le tout sur le marbre ; faites infuser ces drogues en poudre dans deux pintes de vin blanc, pendant vingt-quatre heures, mettez les tout au bain-marie, dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau, et faites la distillation, en observant de tirer tout ce qui pourra venir. L'eau qui en viendra aura la propriété de blanchir le visage, sans qu'il se ternisse jamais. Il faut s'en laver un peu, souvent au commencement, ensuite ce ne sera que par intervalles.

XXII *Eau Cosmétique, pour donner le vermeil au visage.*

Prenez une once de cubebes, autant de graines de paradis et de clou de girofle, pilez-les à part, ajoutez trois gros de ra-

tissure du bois du Brésil, et mettez infuser le tout dans trois chopines d'eau-de vie, pendant quinze jours; au bout de ce tems, vous mettrez l'infusion dans une cucurbite de verre, couverte de son chapiteau, et placée dans un bain-marie, pour en faire la distillation, laquelle il faut réitérer. Lavez-vous souvent le visage avec l'eau de la distillation, elle donnera du vermeil au teint.

XXIII. *Eau Cosmétique, pour la beauté du teint, appellée Eau de Sultane.*

Prenez quatre livres du suc de concombre, autant de ceux de melons et de citrouilles; mettez ces sucs dans un pot de grès, ensuite prenez un chapon écorché, coupé par morceaux, avec un jaret de veau désossé, que vous ferez cuire, jusqu'à ce que tout soit réduit en matière de consistance: passez le tout avez expression dans un linge; ajoutez une pinte de vin blanc, deux onces de chacune des quatre semences froides, deux onces de pignons de Corinthe, le tout pulvérisé, quatre onces de blanc de baleine, demi-livre d'huile d'amande douce, une livre de raisins de damas écrasés, le jus de quatre citrons; mêlez bien le tout, et mettez-le en infusion pendant toute la nuit dans une cucurbite, avec demi once d'alun pulvérisé; ajoutez une chopine de lait de chèvre, avant de procéder à la distillation, que vous ferez au

bain-marie, dans un alambic couvert de son chapiteau et bien luté ; conduisez-la à petit feu, au commencement, et faites bouillir ensuite le bain. On aura une eau excellente : la véritable Sultane, dont les propriétés sont merveilleuses pour la beauté du teint : elle le rafraîchit, le blanchit, et lui donne un éclat charmant. Lorsqu'on voudra s'en servir, il faut en imbiber un linge blanc de lessive, s'en mettre une compresse sur le visage, l'y laisser toute la nuit, et le lendemain s'essuyer avec un linge sec, mais blanc de lessive, et cela, pendant trois jours consécutifs : il suffira ensuite de se laver simplement le visage avec ladite eau. C'est une de ces eaux qui sont les vraies amies de la peau, et lui rendent tout ce que l'air, le froid et le tems lui ont enlevé.

XXIV. *Eau Cosmétique, pour blanchir la peau.*

Faites blanchir quatre livres de sang de volaille dans trois pintes d'eau ordinaire ; lorsqu'elle bouillira et qu'on aura mis le sang, on la laissera bouillir un quart-d'heure ; passez-la dans un linge avec expression, mesurez l'eau passée, et mettez autant de lait de vache nouvellement tiré ; émiettez dedans deux pains d'une livre ; ajoutez le blanc de six œufs frais, avec les coquilles écrasées, et demi-septier d'esprit de vin ; mettez le tout dans un alam-

bic de verre, et le chapiteau étant adapté et luté, faites la distillation au bain-marie, elle rendra une eau parfaite pour nourrir et blanchir la peau : on peut s'en laver souvent.

XXV. *Eau Cosmétique, pour le teint.*

Faites un consommé d'un chapon et d'un jarret de veau à l'ordinaire, sans sel ; distillez-le au bain-marie, gardez l'eau qui en viendra ; prenez trois cuillerées de petites semences de perle, ou, à leur défaut, de petites coquilles qui se trouvent sur le bord de la mer, et qui sont fort lucides : faites-les dissoudre dans du jus de citron, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte ; versez par inclination le vinaigre, et mêlez la dissolution avec l'eau distillée du consommé, et mettez le tout dans un alambic de verre, ajoutant deux pigeonneaux, coupés en morceaux, trois œufs trempés dans le vinaigre, jusqu'à ce que la coquille soit devenue molle, deux onces de lys, autant de fleurs de fèves et de miel de Narbonne, demi-once de camphre ; placez l'alambic dans un bain-marie, couvert de son chapiteau, faites la distillation, l'eau qui en sortira, sera propre pour conserver et embellir le teint, en s'en humectant le visage de tems en tems avec un linge blanc de lessive, imbibé dans ladite eau.

XXVI. *Eau Cosmétique, pour conserver la fraîcheur du visage et l'embellir.*

Prenez une livre de fleurs de nénuphar, une livre de pommes de carpendu, pélées et mondées de leurs pepins, et coupées par morceaux, six onces de racines de lys vertes, cinq onces de jus de limon, trois onces de fleur, nommée communément cragiole, qui fait la fleur blanche, à la manière de sonnette, trois onces de feuilles de joubarbe. Versez les cinq onces de jus de limon, et broyez le tout dans un mortier de marbre, mettez-le ensuite dans un alambic de verre avec quatre pintes de vin blanc, trois livres d'eau de courge, quatre onces de graisse d'agneau, trois onces de marjolaine verte, deux onces de girofle en poudre, demi-once de camomille pulvérisée, demi-once de chair de citron; le tout étant dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, et faites la distillation au bain-marie: aussi-tôt qu'elle sera faite, exposez au soleil, pendant huit jours, l'eau qui en viendra, et gardez-la pour vous en servir: elle se conservera fort bien: il faut s'en laver le visage, pour lui donner la fraîcheur et l'embellir.

XXVII. *Eau Cosmétique, qui rend la peau unie et blanche.*

Ôtez à deux pigeons les entrailles, sans les plumer, mettez-les dans une cucurbite, et couvrez les de térébenthine lavée dans

trois différentes eaux ; mettez ensuite dans la cucurbite dix œufs frais, sans être cassés, et quatre citrons coupés par tranches ; placez l'alambic dans le bain-marie, le chapiteau et le récipient bien lutés, et faites la distillation à un feu égal. Conservez-en le produit, exposez-le à l'air, par un beau tems, pendant un jour et une nuit : vous pourrez alors vous en laver souvent le visage, qui deviendra par-là blanc et uni.

Voilà ce que j'ai trouvé dans les Cosmétiques, de plus convenable pour l'embellissement de la peau. On ne trouvera rien dans les recettes que j'ai données, qui ne soit bon pour la nourrir, la blanchir, donner de l'éclat au teint, et à la beauté de l'incarnat. Il y a quelques-unes de ces recettes qui sont difficiles à bien faire, et pour lesquelles il faut être au fait de la manipulation, pour ne pas perdre les drogues, ou manquer les vertus que le produit doit avoir, quand elles sont bien faites. Il y a aussi des recettes si simples, qu'avec la moindre intelligence on doit y réussir. Le produit de ces recettes, quoique moins compliquées, ne produit pas moins son effet : on peut les mettre en usage avec confiance. Mais pour les premières, il faut les faire faire aux Maîtres de l'Art ; alors on sera sûr qu'elles seront bien faites : on s'en servira alors avec beaucoup de confiance, et

le résultat en sera certain ; par ce moyen, on aura, lorsque l'on voudra, la peau belle, blanche, unie, un beau teint, un bel incarnat, la peau douce, avec beaucoup d'éclat et même de vermillon. Lorsqu'on veut faire un choix d'une de ces eaux, il faut examiner leurs propriétés, connoître les ingrédiens et leurs vertus, les faire, ou les faire faire selon les règles de l'Art, et les mettre en usage au tems, et de la manière convenable, que nous avons eu soin d'indiquer.

CHAPITRE XXIII.

Des Teintures et Décoctions Cosmétiques.

MON dessein étoit de supprimer les teintures et les décoctions cosmétiques, mais une personne éclairée dans cette partie m'a conseillé de donner, pour remplir le plan de cet Ouvrage, tout ce qui peut contribuer à l'embellissement de la peau : elle a ajouté que les eaux cosmétiques que je donnois, étoient très bonnes, mais difficiles à faire, que les teintures et les décoctions seroient plus aisées ; que je devois du moins en laisser le choix, et n'en pas priver le Public.

Je me suis rendu à ces raisons ; et sur l'espérance que ces teintures et décoctions

cosmétiques seront utiles et plus aisées dans la manipulation, je les donne avec confiance, après en avoir choisi un certain nombre, qui m'ont paru les meilleures et qui sont suffisantes pour contenter le Public : si je réussis, mes intentions seront remplies.

Décoction Cosmétique, pour embellir la peau, et ôter les rides.

Prenez de l'eau de rivière la plus battue qu'il se pourra, c'est-à-dire, celle qui passe sous les moulins, ou, à son défaut, d'autre ; mettez-la dans un vaisseau bien bouché, agitez la pendant une heure, passez cette eau dans un linge, et mettez-la dans un pot de grès plombé neuf, avec une poignée d'orge bien lavé, et nettoyé de ses ordures : faites bouillir sur un feu de charbon jusqu'à ce que l'orge soit crevé ; alors retirez le vaisseau du feu, et laissez-le refroidir un peu, passez de nouveau la décoction à travers un linge, dans une bouteille de verre, assez grande pour qu'il reste un tiers de vide : versez-y sur chaque pinte d'eau trois gouttes de baume blanc de Judée, ou, à son défaut, du baume du Pérou, agitant bien fort pendant dix ou douze heures, sans discontinuer, jusqu'à ce que le baume soit entièrement incorporé avec l'eau, ce qui se connoîtra, si elle est un peu trouble et un peu blanchie par-tout : alors vous aurez

une eau merveilleuse, pour embellir la peau, et effacer les rides.

Lorsqu'on voudra s'en servir, il faudra se laver auparavant avec l'eau de rivière, de fontaine ou de pluie, et prendre un linge blanc de lessive : on s'en mettra sur le visage, sans l'essuyer.

Décoction pour l'embellissement et le lustre.

Prenez deux livres de ris, de rasure de cornes de cerf, une livre ; blanc de plomb, demi-livre ; os de sèches, deux onces ; encens, mastic et gomme arabique, de chacun une once, réduisez en poudre très-subtile toutes ces drogues, et délayez-les dans une suffisante quantité d'eau de rose et de lys, conservez cette eau dans une grande bouteille de verre ; lorsque vous voudrez en faire usage, imbibez-en un linge blanc, avec lequel vous vous humecterez le visage soir et matin, ce qui l'embellira et lui donnera le lustre.

Mêlez de la poudre subtile des vers de terre avec du lait de vache ou de chèvre, et mettez en sur le visage soir et matin : ce mêlange est non-seulement très-propre pour embellir, mais encore très-efficace pour faire tomber la peau morte qui s'y rencontre quelquefois.

Décoction Cosmétique, pour éclaircir le Teint.

Faites tremper une livre de graines de pavot blanc dans de l'eau, pendant trois jours : versez l'eau, écrasez ensuite parfaitement sur une pierre les graines de pavot, délayez-les dans de l'eau de fontaine, pour en tirer le lait, que vous mettrez dans une bouteille sans la boucher.

Prenez ensuite quatre onces de chacune des quatre semences froides, réduisez-les en pâte très-fine sur une pierre de lierre, délayez cette pâte avec de l'eau, pour en tirer le lait, que vous mettrez avec le lait des graines de pavot, dans la même bouteille, sans la boucher ; ensuite, laissez reposer les deux laits assez de tems pour éclaircir l'eau, versez-la doucement par inclination, mettez le reste de la bouteille, c'est-à-dire, la liqueur blanche et l'épaisse, dans une terrine ; ajoutez le blanc de six œufs frais, fouettés et réduits en eau, six dragmes d'alun calciné, demi-once de sucre candi, trois dragmes de blanc de baleine, trois dragmes de blanc de perle préparé, deux dragmes de talc de Vénise, une dragme de borax ; le tout bien pilé, mettez-le dans une bouteille assez grande pour qu'il reste un tiers de vide, bouchez-la bien, et faites-la agiter pendant douze heures, par deux hommes forts, qui se

releveront alternativement l'un et l'autre.

Alors on aura une eau très propre à éclaircir le teint : imbibez-en un linge, appliquez-le sur le visage, et laissez-le sécher dessus, sans vous essuyer le matin.

On pourra aussi de cette eau faire des mouchoirs cosmétiques, en les imbibant et les faisant sécher sans les exprimer.

Décoction Cosmétique, pour embellir le Teint.

Prenez une bonne quantité de coquilles d'œufs bien lavée, ensuite faites-les bouillir assez long-tems dans un coquemart de terre avec de l'eau ; lorsqu'elles auront bouilli, passez les, et rincez le coquemart, dans lequel vous remettrez l'eau que vous aurez puisée de vos coquilles d'œufs ; ajoutez-y sucre fin, orge mondé et mie de pain blanc, de chacun deux onces ; alun de glace, une once ; puis faites bouillir le tout ensemble pendant environ une petite demi-heure, passez de nouveau la décoction dans une bouteille de verre, pour la conserver. Pour vous en servir, ajoutez-y un demi-septier de vin blanc, et demi-poisson de bonne eau de-vie : cette décoction sera très-bonne pour embellir le teint, en s'en imbibant le visage soir et matin.

On peut faire bouillir du romarin autant qu'on voudra, avec du vin blanc, et se servir de cette décoction pour s'en laver le visage, ce qui donnera de l'éclat au teint.

On peut encore faire bouillir dans de l'eau une once et demie de tartre blanc, une once de sel de nitre pilé ; ajouter six onces de blancs d'œufs fouettés, réduits en eau, puis faire bouillir le tout jusqu'à la consommation de deux tiers : alors l'ôter de dessus le feu, le passer, et conserver l'eau qui restera, pour s'en laver le visage, ce qui le blanchira.

Décoction Cosmétique, pour blanchir et nourrir la peau.

Prenez de farine de seigle, d'orge, de poix chiches et de fèves, deux dragmes ; amandes douces, gomme adragant, de chacun deux dragmes ; racine de betoine, une dragme ; racine de serpentaire et d'arum, une demi-dragme de chacun ; pulvérisez toutes ces choses avec du blanc d'œuf, pour en faire une pâte épaisse, que vous ferez sécher, et que vous détremperez dans une décoction d'eau d'orge. Pour vous en servir, lavez-vous le visage avec la décoction de froment un peu tiède, ensuite avec celle-ci, qui nettoiera et blanchira la peau.

Fendez en deux une grosse courge, puis mettez dedans, sans la vider, autant de rouelle de veau qu'elle en pourra contenir ; resserrez les deux parties ensemble, mettez-la à la cave, pour la laisser fermenter ; après quoi, vous en tirerez une eau, que

vous mêlerez avec partie égale d'eau-de-vie ; on se servira de ce mélange, pour s'en passer sur le visage le soir, sans s'essuyer.

Ces différentes recettes, qu'on nomme secrets, sont à l'infini, on en rempliroit des volumes entiers. Celles que j'ai données sont suffisantes pour contenter ceux qui voudront s'occuper à ces sortes d'amusemens : ils peuvent même, sans crainte, faire de nouvelles compositions, pourvu qu'ils connoissent la vertu des drogues qu'ils emploieront : il y en a un certain nombre, que tout le monde connoît pour être amies de la peau : il faut s'en tenir à ces connoissances, lorsque l'on veut composer, et n'aller pas plus loin.

CHAPITRE XXIV.

Des Toiles et Mouchoirs Cosmétiques.

J'Abrégerai ce Chapitre autant que je pourrai : il n'est question que de préparer les toiles, de façon qu'elles ne puissent pas nuire à la peau.

Toile à doubler le Masque.

Prenez quatre onces de cire blanche, graisse de chevreau, et blanc de baleine,

de chacun deux onces, et une once de camphre ; puis faites fondre toutes ces choses dans une terrine vernissée, à un feu lent ; lorsqu'elles seront fondues, trempez-y vos toiles, faites-les refroidir, en les étendant bien, et coupez-les pour la doublure des masques.

Mouchoirs de Vénus.

Ces mouchoirs servent à toute heure que l'on veut, il ne s'agit que de s'en frotter à sec, après s'être bien lavé le visage, la veille en se couchant. Ils donnent au teint une grande fraîcheur et un brillant admirable. Voici la façon de les préparer.

Faites calciner de la craie de Briançon dans un creuset, ensuite détrempez cette calcination avec de très bonne eau-de-vie, ou mieux, avec de l'esprit de vin ; laissez bien incorporer ensemble pendant vingt-quatre heures, ensuite trempez les toiles, et faites-les sécher à l'ombre, même loin du soleil ; étant sèches, trempez-les de nouveau, et recommencez jusqu'à trois fois. Alors vous aurez de la toile bien propre pour faire des mouchoirs, dont vous vous frotterez le visage à sec, au moment que vous jugerez à propos.

Autre Mouchoir de Vénus.

Prenez deux livres d'alun, une livre de borax, une livre de gomme adragant, et une livre de gomme d'Arabie ; pilez toutes

ces choses, et faites-les infuser au bain-marie pendant trois jours entiers, dans une pinte de vin blanc, en un vaisseau de verre bien bouché; mettez ensuite dans un sachet de linge une livre de blanc de céruse, dans un pot de terre, avec une pinte d'eau, que vous ferez réduire à la moitié; mêlez cette eau avec une pinte de lait dans l'infusion précédente; faites ensuite bouillir trois livres de térébenthine bien lavée, avec deux livres de miel dans trois chopines de vinaigre blanc distillé, que vous ferez réduire à la moitié, et que vous joindrez encore avec l'infusion : prenez ensuite un gros chapon plumé, coupé par morceaux, après lui avoir brisé les os; quatre citrons coupés par tranches, le glaire et les coquilles de douze œufs frais, demi-once de clous de girofle, puis faites la distillation au bain-marie, à un feu tempéré et égal, que vous continuerez jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. L'eau que vous aurez dans le récipient est admirable pour l'usage suivant.

Prenez des mouchoirs de toile qui ne soit ni trop grosse ni trop claire : faites-les tremper pendant une nuit, faites-les sécher doucement à l'ombre, puis mettez-les tremper derechef; réitérez trois fois la même chose, lorsqu'ils seront secs pour la troisième fois, vous pourrez vous en servir à telle heure du jour que vous souhaiterez, en vous en frottant à sec, pourvu néanmoins que vous vous soyez lavé le visage exac-

tement le jour précédent avec de l'eau, dans laquelle vous mettrez quelques gouttes d'eau-de-vie : vous aurez un teint clair et reluisant.

Manière d'accommoder les Cornettes de nuit.

Prenez pommade de pied de mouton et cire blanche, de chacune une once ; graisse de chevreau et de porc frais, de chacune demi-once, faites fondre ces choses dans une terrine de terre vernissée, et ajoutez-y une once d'huile de courge ; trempez vos cornettes, que vous aurez auparavant purifiées avec de l'eau rose, et imbibées dans deux jaunes d'œufs, puis étendez les sur du papier blanc, et passez un rouleau par-dessus, serrez-les et mettez-les dans un air tempéré, de peur qu'elles ne se gatent ; observez qu'il faut faire fondre la pommade de pied de mouton, la cire et la graisse à un feu bien lent, à cause des œufs avec lesquels on aura frotté les cornettes, de crainte que ces œufs ne cuisent ; attendez pour tremper les cornettes que la pommade soit tiède. Ces cornettes adoucissent et nourrissent la peau. Cette préparation est la meilleure de toutes, c'est pourquoi nous n'en donnerons pas d'autres ; et nous finirons ce Chapitre en donnant la manière de faire les bandeaux pour conserver le front.

Manière de faire les bandeaux pour conserver le front.

Faites fondre de la cire blanche dans une terrine neuve, trempez-y un linge blanc fin, que vous exposerez ensuite devant le feu, afin qu'il soit bien imbibé de cire, puis passez le fer par-dessus. Il faut le mettre dans une serviette neuve bien blanche, pour le conserver et en faire des bandeaux, dont on s'enveloppera le front pour empêcher les rides.

CHAPITRE XXV.

Des Gants Cosmétiques.

CE Chapitre est simplement pour la préparation des gants glacés qui embellissent les bras et les mains. De tous les gants qu'on a inventés, ce sont ceux de peaux qui ont toujours prévalu, parce qu'on a reconnu qu'ils sont les plus convenables à la peau, soit pour garantir du froid ou du chaud, soit pour conserver les bras et les mains, et leur donner même une certaine onction, qui provient de la préparation de ces peaux. Pour nourrir les peaux blanches, et pour les rendre propres pour les gants, on se sert de la fleur de farine de seigle, de jaunes d'œufs, d'alun et de sel ;

du tout on fait une pâte, dans laquelle on passe les peaux préparées auparavant, ce qui les rend blanches, souples et onctueuses. Les peaux jaunes, qu'on nomme communément *chamois*, à cause d'un animal de ce nom, dont les peaux habillées sont très-belles et d'un grand usage, reçoivent pour dernier apprêt et pour nourriture plusieurs couches d'huile de poisson; et pour les bien pénétrer, on les met au foulon, et ensuite à l'échauffe, c'est-à-dire, qu'on met ensemble environ une grosse de peaux, ainsi grasses d'huile, puis on les couvre; il se fait alors une fermentation des plus ardentes, de sorte que les peaux s'échauffent; lorsqu'elles ont acquis un certain degré de chaleur, on les retire et on les sépare. C'est du foulon et de l'échauffe que dépend l'accommodage de ces peaux, pour la beauté et la durée: ainsi la peau jaune est également onctueuse, n'ayant autre chose pour nourriture que l'huile qui la rend souple et moëlleuse. Il faut convenir que la peau, par sa nature et par son apprêt, est ce qui convient le mieux pour l'usage des gants, soit parce qu'elle est amie de la peau par son onction, soit à cause de sa propreté; les gants blancs sur-tout sont si à la mode, que les personnes du premier rang n'en portent pas d'autres, même dans les plus grandes cérémonies. Ainsi les gants sont propres pour conserver et nourrir la peau du bras et de la main;

en ajoutant une préparation, ils l'embelliront. C'est à ces fins que nous donnons les gants glacés, que l'on mettra le soir en se couchant, et pendant la nuit: la peau de la main et du bras s'en nourrira, et deviendra douce et belle.

Préparation des Gants glacés qui embellissent les mains.

Retournez les gants que vous voudrez préparer, faites-les tremper dans de l'eau de fontaine, environ deux heures; ensuite faites chauffer, sur un feu bien lent, une petite terrine de terre vernissée, dans laquelle vous ferez fondre deux dragmes de cire blanche, que vous joindrez à quatre jaunes d'œufs frais délayés avec une bonne cuillerée d'huile d'amandes douces, qui soit bonne, nouvelle et tirée sans feu. Observez de faire chauffer un peu vos œufs huilés, dans un vaisseau différent de celui dans lequel fondra votre cire; et lorsqu'ils seront sur le feu, remuez jusqu'à ce qu'ils aient acquis le degré de chaleur qui leur convient, aussi bien que lorsque vous y aurez ajouté votre cire fondue, de peur qu'elle ne se fige trop. Entretenez dans un un bain-marie ce mêlange ainsi tiède, afin d'avoir le tems d'exprimer l'eau imbibée dans vos gants. Quand elle sera toute sortie, passez-les sur ce mêlange de tous côtés, sans qu'il en entre dedans; maniez-les comme un linge qu'on empèse; puis

étendez-les sur une chaise bien unie, que vous aurez auparavant enduite de la même composition, et dans cet état faites-les sécher à l'ombre, prenant garde de les bien étendre dans la véritable forme.

Manière de purifier et cirer les Gants.

Prenez des gants un peu épais, souples, même pâteux; lavez-les dans de l'eau de fontaine quinze à vingt fois, jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire; et pour la dernière, lavez-les avec de l eau rose, et faites-les sécher doucement à l'ombre; ensuite prenez douze jaunes d'œufs frais, lesquels vous agiterez bien fortement dans une terrine, puis faites tremper vos gants, et frottez-les de telle sorte qu'ils soient pénétrés d'outre en outre; cela fait, trempez-les dans l'huile de fleur d'orange ou de jasmin; à leur défaut, on mettra de l huile d'amande douce, des quatre semences froides; ensuite étendez les sur du papier dans leur véritable position, couverts d'un autre papier, vous les laisserez sécher; tournez-les de tems en tems de peur qu'ils ne se gâtent, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs; serrez-les dans un endroit qui ne soit pas humide, pour vous en servir dans l'occasion: les gants seront très-bons.

Autre manière de cirer les Gants.

Choisissez des gants qui aient les qualités des précédens; et après les avoir pur-

gés dans plusieurs eaux claires de Fontaine, et en dernier lieu avec de l'eau rose, prenez les jaunes d'une douzaine d'œufs, agitez-les bien fort dans une terrine; exprimez bien vos gants, faites-les sécher; et quand ils le seront, passez-les dans vos jaunes d'œufs, frottez-les jusqu'à ce qu'ils soient pénétrés; ensuite prenez deux onces de pommade de chevreau, une once de cire jaune ou blanche, une once d'huile d'amande douce tirée sans feu; faites fondre le tout ensemble dans une terrine sur un petit feu; et tout étant fondu, trempez-y vos gants, de manière qu'ils en soient totalement pénétrés; étendez-les ensuite sur du papier gris, en passant par-dessus un rouleau de bois, afin qu'ils soient bien unis; laissez-les sécher, et ensuite enfermez-les dans un endroit bien sec, pour les conserver jusqu'à leurs usages.

Si on veut les parfumer, on ajoutera à la composition quelques huiles odorantes, comme celles de fleur d'orange, de jasmin ou autres, selon le goût des personnes qui doivent faire usage des gants.

Autre manière.

Choisissez des gants comme j'ai indiqué plus haut, faites-y les mêmes préparations, c'est-à-dire, purgez-les dans de l'eau de fontaine, ensuite de l'eau rose, et faites-les sécher, passez-les aux jaunes d'œufs comme ci-dessus; ensuite faites fondre

deux onces de cire blanche ou jaune, avec autant d'huile d'amande douce ou de ben; trempez dans ce mêlange vos gants, qui seront déja imbibés de jaunes d'œufs, étendez-les sur le papier, comme les précédens, passez-y de même le rouleau de bois, pour les unir; lorsqu'ils seront secs, mettez les dans un endroit sec pour les conserver jusqu'à ce qu'on s'en serve.

Eau singulière pour laver les Gants.

Prenez trois onces d'iris de Florence, deux onces de storax, deux onces de calamus aromatique, deux onces de benjoin, une once de bois d'aloës, trois dragmes de canelle, autant de clous de girofle; faites réduire toutes ces drogues en poudre subtile, mettez-les dans deux pintes d'eau de fontaine, bouchez la bouteille exactement, exposez-la au soleil pendant trois jours; après, ajoutez-y quatre onces de bonne eau rose, et trois onces d'eau de fleur d'orange; mettez le tout dans une cucurbite, qui restera pendant toute une nuit en digestion, ensuite placez son alambic dans un bain-marie, couvert de son chapiteau, bien luté, pour faire la distillation à un feu tempéré, toujours égal; vous aurez dans le récipient une eau admirable, dans laquelle vous pouvez laver les gants; ceux-ci lorsque l'on les fait proprement, ne perdent rien de leur lustre, et on peut les mettre étant parés: leur parfum est onctueux.

CHAPITRE

CHAPITRE XXVI.

Des Huiles Cosmétiques.

TOutes ces huiles, ou du moins la plus grande partie, sont amies de la peau, mais celles que nous allons donner le sont particuliérement; elles seules, sans autre alliage, la nourrissent, la blanchissent et lui donnent de l'éclat; la difficulté est de les bien faire: je tâcherai de m'expliquer le plus clairement qu'il me sera possible dans la manière que j'enseignerai, afin que ceux qui voudront en faire, soit par amusement ou par besoin, y réussissent.

Huile de Talc admirable pour le visage.

Mettez dans un chaudron trois ou quatre douzaines d'œufs frais, faites-les durcir bien fort, puis ôtez les coquilles; fendez-les par le milieu, tirez en les jaunes, et remplissez la place du jaune que vous ôterez, avec du talc de Vénise réduit en poudre subtile; cela fait, rejoignez vos œufs, c'est-à-dire, les deux moitiés ensemble, liez les soigneusement avec du fil blanc; rangez-les proprement dans une cucurbite; couvrez celle-ci d'une autre cucurbite, lutez-les exactement avec une colle que vous ferez avec de la poudre de chaux vive et

du blanc d'œufs ; votre lutage fait et sec, enterrez vos cucurbites, lutées ensemble, dans du fumier, de telle façon qu'elles soient couvertes d'un pied d'épaisseur. Quand le fumier, que vous entretiendrez quelquefois, commencera à se refroidir, changez-le avec un peu d'eau chaude ; laissant ainsi vos vaisseaux pendant quarante jours, et en ayant grand soin : en les délutant, vous trouverez une liqueur onctueuse comme de l'huile, qu'on appliquera le soir sur le visage, sans l'essuyer ; mais le lendemain on le fera avec un linge jaune qui aura passé à la lessive.

Nota. Il faut, avant que de se servir de cette liqueur onctueuse, la passer par le papier gris, elle viendra claire au filtrage.

Autre.

Prenez quatre onces de poudre subtile de talc, et une livre de pâte prête à mettre au four ; mettez cette pâte par demi-onces en trente-deux parties égales, et au milieu de chaque morceau, demi dragme de talc, que vous couvrirez avec la pâte, qui aura la forme d'un petit pain ; mettez-les dans le four avec le gros pain, pour les y laisser bien cuire ; ensuite les ayant tirés, rompez-les et ôtez le talc, que vous pulvériserez derechef : cela fait, prenez les plus grosses racines de coulevrée, observant qu'elles soient fraîchement cueillies ; faites-y des creux de la profondeur de quatre doigts,

remplissez-les jusqu'au tiers ; et quand votre talc pulvérisé aura été employé, mettez-les à la cave pour vingt-quatre heures ; au bout duquel tems vous les trouverez remplies d'une liqueur oléagineuse, que vous verserez par inclination ; laissez-les encore à la cave pendant vingt quatre heures, versant de même la liqueur que l'on y trouvera, et continuez jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'humidité ; alors vous aurez une huile de talc qui a la même vertu que la précédente.

Autre Huile de Talc.

Prenez quatre onces de talc pulvérisé, mettez autant de salpêtre dans un creuset, que vous placerez au milieu des charbons ardens ; et lorsque le salpêtre sera consommé, mettez-en d'autre ; puis ayant réitéré la même chose cinq ou six fois, laissez refroidir le creuset ; vous trouverez au fond une masse, que vous réduirez en poudre subtile, mettez-la dans un petit sac de toile, et suspendez-la dans la cave ; mettez un vaisseau dessous, pour recevoir la liqueur qui se distillera : vous y trouverez de l'huile de talc faite par défaillance, de laquelle on peut se servir une fois seulement par semaine, en s'en mettant le soir en se couchant : son mérite est de blanchir et de nettoyer la peau de toutes sortes de taches.

Autre Huile Cosmétique.

Prenez autant qu'il vous plaira de ratissures de tonneaux dans lesquels il y ait eu du vin blanc ; mettez les dans un pot de terre vernissé, exactement bouché et luté ; laissez le dans une fournaise pendant huit jours, après quoi tirez-le, pour le suspendre en un autre endroit humide, l'ayant auparavant percé au fond : puis mettez dessous un vaisseau, pour recevoir l'huile qui tombera ; elle sera propre pour blanchir la peau, etc.

Préparation du Baume blanc, pour l'embellissement de la peau.

Si l'on veut employer le baume blanc pour un teint gras, il faut le mettre par égale partie avec l'esprit-de-vin bien rectifié, dans une bouteille de verre exactement bouchée, pendant quelques jours, et remuer fortement de tems en tems, jusqu'à ce que tout soit incorporé ensemble, ensuite le passer par un linge très-fin.

Pour vous en servir, mettez-en trois ou quatre gouttes dans une cuillerée de belle eau ; après vous être lavé le visage avec un linge blanc de lessive, dans de l'eau ordinaire, et vous être bien essuyé, alors humectez votre visage avec l'eau teinte de la préparation du baume.

Pour l'employer sur un teint sec, incorporez le baume avec parties égales d'huile bien nouvelle et tirée sans feu, de la façon dite comme ci-devant : avec cette différence que, pour faciliter l'union des substances, vous y ajouterez de tems en tems une ou deux gouttes d'eau, pour les déterminer à prendre une consistance de pommade : jettez ensuite cette eau qui se sépare aisément, et mettez-en ensuite d'autre pour conserver cette pommade, et la renouvellez toutes les 24 heures. Pour vous en servir, appliquez l'union des deux substances, le soir en vous couchant, et ne l'essuyez que le lendemain, à la toilette, avec un linge blanc et doux, dans lequel vous mettrez des pignons pelés pour le presser en s'essuyant; ce qui donnera un nouveau mérite pour l'éclat du teint.

Autre Huile qui rend la peau blanche et unie.

Prenez une livre de tartre blanc, demi-livre de talc commun, qui est une espèce d'alun, et demi livre de sel. Après avoir mis ces choses dans un creuset, portez-les dans une fournaise pour les faire calciner; pilez ensuite le tout subtilement sur un porphyre, et mettez cette poudre dans une chausse, pour la suspendre dans la cave, ou dans un autre endroit humide, pendant quinze jours ou trois semaines : placez au-dessous une terrine, pour recevoir l'huile

qui en coulera : lavez-vous auparavant avec de l'eau commune, où il y ait quelques gouttes d'eau-de-vie : ensuite passez de cette huile sur le visage, le soir en vous couchant, et essuyez-vous le visage avec un linge de lessive : cette huile vous rend la peau blanche et le teint uni.

CHAPITRE XXVII.

Pour les Eaux propres à nettoyer et blanchir les dents.

LEs eaux, les poudres préparées, et les opiates sont destinées également à blanchir et nettoyer les dents; chacun fait son choix, et emploie celui de ces trois moyens qu'il croit le meilleur. Ceux qui se servent des eaux, disent que les poudres et les opiates sont sujettes à ôter l'émail des dents : d'où il suit deux grands inconvéniens : le premier, que les dents, qui sont le seul ornement de la bouche, perdant leur émail, sont privées de ce qu'elles ont de plus beau, et qu'une fois perdu, il n'y a nul remède pour le faire revenir : le second, que l'émail ôté, l'intérieur de la dent prend jour, et les dents se gâtent insensiblement; que par le moyen des eaux préparées, en ne courant aucun risque, on a l'agrément de nettoyer et blanchir les dents,

sans crainte de perdre ce qu'elles ont de précieux. Ce raisonnement me paroît juste.

Ceux au contraire qui préfèrent les opiates aux eaux, prétendent que les eaux ne blanchissent pas, et nettoient moins bien que les opiates ; et qu'en faisant un choix dans les opiates, et s'en servant avec ménagement, on ne fait aucun tort à l'émail; que les dents se trouvent mieux nettoyées et plus blanches. Cela peut être, en observant le point principal de ce système, qui est de faire un bon choix dans les opiates, et de s'en servir avec ménagement.

Ces raisons m'ont déterminé à donner les eaux, les poudres et les opiates, afin qu'en examinant leur composition, chacun puisse choisir ce qui lui sera propre. Nous commencerons par le Chapitre des eaux.

I. *Eau pour blanchir les dents, et appaiser les douleurs de celles qui sont cariées.*

Prenez soufre jaune, alun de roche, et sel gemme, de chacun deux livres ; borax, deux onces ; pulvérisez le tout et le mettez dans une cornue, que vous placerez dans le four à cendre : donnez au commencement le feu par degrés ; poussez le un peu violemment sur la fin, jusqu'à ce que toute l'eau sorte, et qu'elle paroisse trouble et blanche ; filtrez-la, et mettez deux ou trois gouttes d'ambre dans demi-once d'eau rose : cette eau étant reposée un peu de tems, deviendra claire et de bonne odeur,

propre à blanchir les dents, en imbibant un linge dans cette eau, et s'en frottant les dents : une éponge fine vaudra mieux pour cet usage, parce que, quand elle est imbibée, elle prend mieux l'eau, la fait tomber plus facilement, ensorte qu'elle est plus propre à laver et nettoyer que le linge. Cependant, après vous être servi de l'éponge, passez un petit linge fin, sur-tout du côté des gencives et entre les dents, pour enlever ce que l'éponge n'a pu faire.

Cette eau est encore bonne pour appaiser les douleurs des dents cariées, en en faisant entrer une goutte dans le trou de la dent, ou en imbibant un peu de coton, et le mettant dans le trou.

II. *Autre Eau pour blanchir les dents.*

Prenez de l'eau commune et de l'eau rose, de chacune quatre onces ; alun brûlé et subtilement pulvérisé, deux gros ; canelle entière, un demi-gros ; ensuite mettez le tout dans une bouteille de verre, sur les cendres chaudes, pendant vingt-quatre heures ; après quoi faites-le bouillir jusqu'à la réduction d'un tiers : alors laissez reposer et refroidir ; vous pourrez après vous en servir, en imbibant un petit linge, et en frottant les dents : elles deviendront blanches.

III. *Autre Eau pour blanchir les dents.*

Prenez une demi-livre de sel ammoniac,

et demi-livre de sel gemme, quatre onces d'alun de roche ; pilez vos sels et l'alun ; mettez-les ensuite dans un alambic de verre, faites-en la distillation au bain-marie, à feu violent ; il en sortira une eau très-propre pour blanchir les dents, en s'en servant comme des précédentes.

IV. *Autre Eau pour le même sujet.*

Prenez deux onces de racine de quinte-feuille, autant de racine de bistorte, roses rouges, coupelle de glands, et éponge de bedegard ; mais mieux, éponge d'églantier, de chacun demi-once ; ensuite faites bouillir ces choses dans une pinte d'eau de citerne, que vous réduirez d'un quart, et servez-vous de cette décoction pour en frotter les dents avec un linge que vous aurez imbibé de cette eau ; ce qui blanchira vos dents : on peut s'en servir souvent. L'huile de soufre et l'eau d'alun mêlées par égales parties, sont très-propres pour blanchir les dents, en s'en frottant avec un linge imbibé dans ce mêlange.

V. *Eau pour raffermir les gencives.*

Ayez du suc de courge sauvage, deux livres ; écorce de mûriers, demi-livre ; pirètre et jusquiame, de chacun six onces ; alun de roche, sel gemme et borax, de chacun une once : mettez le tout dans la cornue pour le distiller au feu de sable,

jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien ; alors mêlez, par égales parties, avec cette eau distillée, autant de vin rouge, et lavez-vous souvent la bouche avec ce mêlange, que vous aurez soin de faire tiédir à chaque fois, pour rafermir les dents et gencives.

VI. *Autre Eau pour blanchir les dents, et les raffermir.*

Prenez sel gemme, alun de roche et soufre en canon, de chacun deux onces ; borax, une once, pilés ; corail concassé, demi-once : vinaigre blanc distillé, quatre onces ; mettez le tout dans une cornue ; distillez-le au bain de sable à petit feu, au commencement, et poussez-le sur la fin, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus rien : par ce moyen, vous aurez une eau qui blanchit les dents, les raffermit, et qui guérit même les petits ulcères qui viennent dans la bouche.

VII. *Autre Eau pour nettoyer et blanchir les dents.*

Prenez une livre de sel pilé et mondé des ordures qui peuvent s'y rencontrer, une once d'alun de glace ; faites distiller ces choses par la cornue, au bain de sable, vous aurez une eau qui, étant mêlée parties égales avec de l'eau de plantain, sera très-propre à nettoyer et blanchir les dents.

Les eaux suivantes sont propres pous nettoyer les dents.

VIII. *Eau pour nettoyer les dents.*

Prenez sirop violat, eau rose, miel blanc ou de Narbonne, et eau de plantain, de chacun demi-once; esprit de vitriol, quatre onces; ensuite agitez fortement ces choses dans une bouteille; et pour vous en servir, imbibez un linge de ce mêlange, avec lequel vous vous frotterez les dents; ensuite lavez-vous la bouche avec de l'eau-rose mêlée avec égales parties d'eau de plantain.

IX. *Autre.*

Faites tremper telle quantité d'oignons de mer qu'il vous plaira, dans de bon vinaigre, pendant vingt-quatre heures: lorsque vous voudrez vous en servir, trempez-y un linge que vous ferez tiédir, frottez en les dents, et rincez la bouche avec de l'eau tiède.

X. *Autre.*

Mettez du tartre dans un vaisseau de marbre, que vous boucherez exactement; puis faites un trou profond dans la cave, pour l'enterrer bien avant, couvrez le trou de terre; et selon l'humidité du lieu où vous l'aurez enterré, ne l'ôtez que lorsque

vous jugerez que le tartre sera réduit en eau ; conservez-la bien dans un lieu humide, pour vous en frotter dans le besoin.

XI. *Autre.*

Prenez une livre de sel commun, huit onces d'alun de roche, demi-once de sel de nitre, réduisez ces choses en poudre subtile ; prenez d'ailleurs une poignée de sauge, et autant de bois de lentisque coupé par petits morceaux, et demi-livre de fausses mûres qui croissent le long des haies, pour en faire la distillation dans une cornue au bain de sable ; faites au commencement un petit feu, le flegme viendra le premier ; changez de récipient, pour recevoir la partie la plus subtile, que vous conserverez dans une bouteille de verre fort épais, pour vous en servir dans le besoin : pour cet effet, vous aurez un curedent de bois de lentisque, que vous tremperez dans cette eau ; ce qui vous nettoiera les dents.

XII. *Autre.*

Prenez une livre de miel écumé, demi-livre d'eau-de-vie ; bois d'aloës, trois onces ; gomme arabique, deux onces ; noix muscade, galanga, cubebes, canelle, mastic, clou de girofle, spica nard, ou nard indique et lavande, de chacun trois gros ; ambre gris, deux grains : pilez tout

ce qui peut l'être, puis mettez le tout, pour en faire la distillation, dans un alambic de verre au bain-marie : vous conserverez l'eau que vous en aurez, pour vous en frotter les dents au besoin, avec un linge imbibé dans cette eau.

XIII. *Autre.*

Prenez deux onces de jus de citron, de l'alun calciné et sel commun, de chacun six grains : mettez le tout dans une terrine vernissée, pour le faire bouillir un moment ; ensuite passez le par un linge.

Pour vous servir de cette décoction, entortillez un petit linge au bout d'un cure-dent de bois ou d'ivoire ; trempez-le dans cette eau, prenant garde de ne pas trop mouiller le linge, de peur que cette eau ne tombe sur les gencives : servez-vous-en légérement, les dents seront très-propres : il suffira de s'en frotter une fois par mois ; si l'on en a besoin plus souvent, on ajoutera le quart d'eau commune.

XIV. *Autre.*

Ayez deux onces de piretre, une once d'orcanette, douze clous de girofle, deux pintes d'esprit-de-vin, que vous laisserez infuser pendant quinze jours ; ensuite tirez-le doucement : mettez-en dix ou douze gouttes dans un verre rempli d'eau, pour vous rincer la bouche.

XV. *Autre.*

Prenez canelle fine, une once; clou de girofle, trois dragmes; les écorces de deux limons; roses rouges, demi once; cresson de fontaine, demi-livre; cochléaria, quatre onces; esprit-de-vin rectifié, trois demi septiers; pilez tout ce qui doit être pilé, que vous mettrez ensemble, avec le reste, dans une cucurbite de verre, pour être en digestion pendant vingt-quatre heures, et après faites-en la distillation au bain-marie: conservez-en pour votre usage, comme à la précédente.

XVI. *Autre.*

Prenez deux gros de canelle en poudre, demi-gros de girofle, quatre gros d'alun de roche; jettez dessus trois demi septiers d'eau bouillante; quand cette eau sera refroidie, ajoutez-y six onces d'eau de plantain, demi-once d'eau defleur d'orange, deux dragmes d'essence de citron, six onces d'esprit-de-vin rectifié; laissez en digestion le tout ensemble pendant vingt-quatre heures; ensuite filtrez-le, et le conservez pour vous en rincer la bouche et les dents.

XVII. *Autre.*

Ayez du macis, canelle, girofle, racine de pirètre, terre figillée, de chacune une

demi-once : broyez le tous ensemble, et le laissez en digestion pendant un mois, dans une pinte d'esprit-de-vin ; ensuite tirez la liqueur par inclination, de peur de la troubler : ajoutez huit onces d'esprit de cochléaria; et pour vous en servir, mettez-en sept ou huit gouttes dans un verre plein d'eau bien claire ; après cela frottez les gencives avec la conserve de gratte-cul, imbibée dans cinq ou six gouttes d'esprit de vitriol.

CHAPITRE XXVIII.

De la préparation des Racines de Guimauve propres pour les dents.

L'USAGE des racines de guimauve est ancien : on se servoit de cette racine, uniquement pour presser sur les dents, mettant une décoction dans la bouche, afin que ce gargarisme pusse pénétrer jusqu'aux gencives : elle est propre à blanchir les dents, ou les nettoyer, et même les rafermir. On se servoit aussi de la racine de lierre ; je ne sais maintenant pourquoi il n'est plus question de celle-ci, et qu'on n'emploie que la racine de guimauve : cependant leur apprêt, qui est bien simple, étoit le même, et on s'en servoit sans distinction. Aujourd'hui la racine de guimauve est uniquement en usage pour nettoyer et blan-

chir les dents, soit qu'on se serve des eaux, ou des gargarismes, soit que ce soit des poudres ou opiates ; il est vrai que l'apprêt de cette racine est changé ; la préparation actuelle est mieux faite que l'ancienne : nous donnerons l'une et l'autre, pour en faire voir la différence, et pour donner le choix aux personnes qui voudront quelquefois se procurer l'amusement d'en préparer à la campagne.

Préparation des Racines de Guimauve anciennes.

Cueillez des racines de guimauve d'une certaine grosseur, c'est-à-dire, moyenne : nettoyez-les bien, et même lavez-les ; étant bien propres, coupez-les de la hauteur de six pouces, bien droites et bien unies ; lorsqu'elles seront bien préparées de la sorte, mettez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attendrir ; alors retirez-les du feu, pour les faire sécher doucement à l'ombre ; lorsqu'elles seront sèches, elles sont en état de servir, pour aider à nettoyer les dents ; et leur décoction est propre pour gargariser la bouche.

Préparation moderne des Racines de Guimauve.

Cueillez en automne des racines de guimauve, qui ne soient ni trop grosses, ni trop petites, mais moyennes ; choisissez les plus droites et les plus unies, coupez-

les de la longueur de six pouces, faites-les sécher au soleil, ou dans un lieu médiocrement chaud, jusqu'à ce qu'elles ne contiennent plus d'humidité, ensuite ôtez-en la surpeau avec une rape ou une lime, pour les rendre unies et plus capables de recevoir l'impression du rouge, lorsqu'elles seront dans la composition suivante.

Prenez huit livres de très-bonne huile d'olive, et une livre d'orcanette; mettez-les ensemble dans un vaisseau de cuivre étamé nouvellement, sur un petit feu de charbon; et pour empêcher que l'huile ne brûle, mettez-y la valeur d'un demi-septier d'eau; faites bouillir le tout pendant un quart-d'heure, fort doucement; après quoi, retirez-le du feu, et le laissez refroidir; ôtez l'orcanette, qui aura laissé sa teinture de rouge dans l'huile: ajoutez tout de suite du sassafras rapé, du girofle, de la canelle, de l'iris de Florence, du souchet, de la coriandre, du calamus aromaticus, du santal citrin, de chacun deux onces: pilez auparavant toutes ces drogues, ensuite remettez le vaisseau sur de la cendre chaude, environ trois heures, alors mettez les racines de guimauve, ayant soin de les remuer souvent, pendant l'intervalle de trois heures, que vous les laisserez sur le feu, toujours couvert de cendres: faites la même manœuvre pendant huit ou dix jours, en mettant le vaisseau où sont les racines, sur un feu

couvert de cendres ; après ce tems, retirez les racines de l'huile, et essuyez-les avec un linge ; alors mettez d autres racines, à la place, que vous conduirez comme les premières, et continuez de même, jusqu'à ce que l'huile teinte soit employée.

Pour rendre vos racines plus rouges et meilleures, prenez huit onces de sang de dragon en larmes, quatre onces de gomme laque choisie, le tout réduit en poudre, dans laquelle vous mettrez deux livres d'esprit-de-vin rectifié, ou d'eau de la Reine d Hongrie, dans un matras plus grand de la moitié, qui est nécessaire pour contenir le tout ; ensuite bouchez exactement ce matras, que vous placerez sur un feu couvert, pendant vingt-quatre heures, et remuez de tems en tems.

Cette mixtion ayant infusé vingt-quatre heures, tirez-la du feu, vous en frotterez les racines avec les doigts : cette préparation les rendra d'un beau rouge vernissé.

CHAPITRE XXIX.

Poudre pour les Dents.

LEs poudres différent des opiates, en ce que, sans en avoir les inconvéniens, elles en réunissent les avantages. En effet, elles ne sont pas sujettes à la sécheresse, et par-

là, n'ont pas besoin d'être humectées ; sujetion fort désagréable dans les opiates, parce qu'il arrive que, n'ayant pas le même sirop, avec lequel ils ont été humectés, il faut avoir recours au vin ou à l'eau-de-vie. Toutes les poudres, ou du moins la plus grande partie, sont des opiates réels, en y mettant quelques sirops pour les lier ; et comme on n'est borné à aucun, celui que l'on aime le plus, est le meilleur : cependant les plus ordinaires sont les sirops d'agriotte, de mûres, d'œillets, de violette, de corail, et tels autres que l'on jugera à propos : on peut encore les incorporer avec du miel cuit, de la confection d'hyacinthe, de l'alkermès ; tout est propre à réduire en opiates ces poudres, dont nous allons donner la recette.

Il est bon d'avertir qu'il faut, lorsqu'on voudra se servir de ces poudres, se gargariser la bouche avec du vin blanc, ou avec le vin dans lequel on aura fait bouillir de la sauge et de l'hyssope, ou avec l'eau distillée de ces mêmes herbes, ou tout simplement, avec de l'eau de fontaine, devant et après l'usage de ces poudres.

Première Poudre.

Prenez sang de dragon et corail rouge, de chacun demi-once ; corne de cerf, bol d'Arménie, et porcelaine de mer, qui sont de petites coquilles de la grosseur d'une petite fève d'haricots ressemblant fort à la

graine de café, de chacun trois gros; pierre ponce, terre sigillée, de chacune deux gros; clous de girofle, un scrupule, puis pilez le tout grossièrement, dans un mortier de bronze, et ensuite sur la pierre de marbre ou de porphyre; réduisez-le en poudre subtile, que vous passerez dans un tamis de soie, de peur qu'il ne reste quelque partie du coquillage de mer, qui ne soit pas assez pulvérisée, et qui pourroit nuire à l'émail des dents. Au moyen du tamis de soie, il n'y a rien à craindre.

II. *Autre.*

Ayez trois onces de canelle fine, autant de sang de dragon, deux onces d'alun calciné; réduisez ces choses en poudre subtile, et servez-vous-en comme de la précédente, en vous en passant sur les dents avec le bout du doigt.

III. *Autre.*

Prenez pierre ponce calcinée, corail blanc, os de sèche, crême de tartre, et racine d'iris, de chacun demi-once; sel ammoniac, un gros; ambre gris, un grain, faites réduire ces choses dans un mortier: en poudre subtile, passez-les dans un tamis, et vous aurez une poudre qui servira à nettoyer et blanchir les dents.

IV. *Autre.*

Ayez des feuilles de sauge et fleurs de

roses rouges sèches, de chacune deux pincées ; pierre-ponce et corail rouge, de chacun six gros ; racine d'iris et santal rouge, de chacun demi-once ; bois de gayac et mastic, de chacun trois gros ; os de sèche, deux gros ; myrrhe, canelle et bois de roses, de chacun un gros : faites réduire le tout en poudre subtile, et passez-le dans un tamis de soie, vous aurez une poudre très-propre à nettoyer et blanchir les dents.

V. *Autre.*

Prenez santal rouge, sang de dragon, noix de galle, ambre blanc et jaune, mastic, semence de perle, farine d'orge, canelle, rapure d'ivoire, corne de cerf, corail, bois d'aloës, feuilles de tamaris séches, racines d'oseille, aussi séches, et tartre de vin blanc, de chacun deux gros ; faites réduire toutes ces choses en poudre très-fine, mais chacune à part, et ensuite passez les ensemble dans le tamis : vous pourrez après vous en frotter les dents.

VI. *Autre.*

Les poudres faites de croûtes de pain brûlé, de pierre-ponce, d'alun calciné, de pots de grès, de tuile ou brique seules, ou mêlées ensemble en partie, sont très-propres pour rendre les dents blanches en très-peu de tems : il faut passer par le tamis tout au moins, les poudres de grès et celles de brique.

VII. *Autre.*

Prenez trois gros de corail rouge, canelle, piretre et fils blancs de soie, brûlés en un pot neuf, et réduits en cendres, de chacun deux gros; clous de girofle, un gros; ensuite faites du tout une poudre subtile.

VIII. *Autre.*

Prenez une once et demie de corne de cerf brûlée, six gros de sel ammoniac, deux onces de mastic, pour être réduit en poudre impalpable.

IX. *Autre.*

Ayez corail blanc et rouge, pierre samienne et pierre-ponce, mastic et bol d'Arménie, de chacun trois gros; ensuite pulvérisez subtilement le tout: vous pouvez passer souvent de cette poudre sur les dents; elle les nettoiera et les blanchira en peu de tems.

La graine avec laquelle on teint l'écarlate, que les Apothicaires appellent graine de kermès ou de garance, réduite en poudre, est très-bonne pour blanchir les dents.

La poudre de pierre-ponce, pulvérisée avec la même quantité de sel commun, puis dissoute dans l'eau, et séchée ensuite au soleil, et pulvérisée de nouveau, est alors très-propre à blanchir les dents.

La poudre faite avec de l'alun, du corail blanc, et de la racine sèche de bistorte, par parties égales, est excellente pour blanchir les dents en peu de tems.

Le marbre blanc, le corail, les os de sèche, l'encens et le mastic, de chacun parties égales, pulvérisés bien subtilement, et passés au tamis de soie, donneront une poudre très-bonne pour blanchir les dents.

X. *Autre.*

Prenez corail rouge, fleurs de grenadier, pierre-ponce, alun brûlé, noix de galle, et acacia, de chacun trois gros; gallia muschata, souchet, écume de mer, cardamone, sel ammoniac, bois d'aloës, noix de cyprès, costus, spodium, mastic et clou de girofle, de chacun un gros; puis réduisez le tout en poudre subtile, et la conservez pour l'usage: elle est bonne pour nettoyer et blanchir les dents.

XI. *Autre.*

Ayez trois onces d'ochre rouge; eau rose, deux onces; miel de Narbonne et canelle, de chacun une once; clou de girofle, demi-once: faites réduire en poudre subtile ce qui peut l'être, et faites bouillir le tout ensemble dans une terrine neuve, jusqu'à ce qu'il soit desséché; alors ôtez-le du feu, broyez-le sur le porphyre, puis remettez-le sur le feu, pour le sécher totalement, et conservez-le ensuite pour l'usage.

XII. *Autre.*

Ayez os de sèche, coquille blanche de mer, écume de mer, porcelaine, alun, aristoloche ronde, canelle, poivre long, corail et sel commun, de chacun une once; faites réduire ces choses en poudre subtile, passez-les ensuite dans le tamis de soie : avant de vous servir de cette poudre, gargarisez-vous la bouche avec du vin blanc, puis frottez les dents avec cette poudre, et gargarisez dérechef avec le vin blanc. Par ce moyen, vous vous blanchirez les dents en fort peu de tems.

XIII. *Autre.*

Prenez zédoaire et sucre candi, de chacun deux onces; écorces de noix, santal rouge, racine de manne, et corail blanc et rouge, de chacun une once; crystal, charbon du bois de romarin, corne de cerf, alun de roche calciné, mastic rouge, sang de dragon, de chacun six gros : puis faites réduire le tout en poudre subtile, et passez-le au tamis de soie : cette poudre sera gardée, pour s'en servir comme des précédentes.

XIV. *Autre.*

Prenez des os, ou autrement, les noyaux de dattes calcinés, corne de cerf, aussi calcinée, de chacun demi-once; os de sèche, sang de dragon, sel gemme, de chacun trois

trois gros ; sébestes, deux gros ; girofle et canelle, de chacun un gros ; sucre candi, une once ; et faites du tout une poudre bien fine, pour en frotter les dents tous les matins.

XV. *Autre.*

Prenez hyssope, origan et menthe, de chacun une once ; corne de cerf, sel commun, de chacun un gros ; ensuite faites calciner ces choses dans un pot de terre ; et lorsqu'elles seront calcinées, retirez-les, et les mettez dans un mortier, avec un gros de poivre, autant de piretre et de mastic, et un scrupule de mirrhe odorante : réduisez le tout en poudre subtile : elle blanchira parfaitement les dents.

XVI. *Autre.*

Faites brûler autant de bois de romarin que vous voudrez jusqu'à ce qu'il soit réduit en charbon, jettez-le tout embrasé dans le vinaigre rosat, laissez l'y tremper pendant vingt quatre heures au serein, après quoi, faites-le sécher au soleil ; ensuite réduisez le en poudre, de laquelle vous vous servirez, comme des précédentes.

Les os d'éclanche de mouton, calcinés et réduits en poudre, sont propres à nettoyer les dents.

Le marc de café les blanchit.

L'orge brûlé, comme le café, et réduit en poudre, est aussi très-bon pour les blanchir.

Il y a plusieurs choses de cette nature, propres à nettoyer et à blanchir les belles dents ; mais il faut à celles qui sont noires, par telle cause que ce puisse être, et qui, par-là déparent une belle personne, de ces poudres compliquées en ingrédiens ; observant, comme je l'ai déjà dit, de se rincer la bouche, avant et après s'être servi de la poudre.

Ceux qui composeront ces poudres, auront soin de les passer au tamis de soie, sur-tout celles où il entre du crystal, de la porcelaine, du coquillage, du grès, de la brique, ou autre chose de cette nature ; ils auront soin aussi, après les avoir pilées dans un mortier de fonte ou de bronze, de le faire sur le porphyre, avant que de les passer au tamis de soie. Avec ces sages précautions, qui sont d'une conséquence extrême, on se servira de ces poudres avec succès, sans craindre aucun danger ; et les bons effets qu'elles produiront, feront que le Public y aura toute confiance.

CHAPITRE XXX.

Opiates pour les Dents.

LEs opiates sont des poudres préparées comme les précédentes, ou, pour mieux dire, c'est une continuation de recettes,

et procédés de poudres propres à nettoyer et à blanchir les dents : toute la différence qu'il y a, c'est qu'ils sont incorporés avec les sirops, tels que l'on juge à propos, et selon le goût de ceux qui veulent s'en servir.

Toutes les observations faites dans le Chapitre précédent pour la préparation des poudres, doivent servir dans celui ci pour les opiates, puisque l'un et l'autre n'ont qu'un même objet. Il est aussi essentiel d'y apporter les mêmes soins et les mêmes précautions, afin de travailler fructueusement : tel doit être le but des Parfumeurs qui débitent de ces poudres et opiates, afin que ceux auxquels ils en fourniront, y trouvent le mérite et les propriétés qu'ils ont droit d'en attendre, en les employant. Par-là ils s'assureront du débit que mérite la bonne marchandise.

Premier Opiate.

Ayez corail rouge, noyaux de dattes, semences de perles, écrevisses calcinées, et corne de cerf préparée, de chacun un gros ; sel d'absynthe, un scrupule : réduisez ces choses en poudre subtile, et incorporez-les avec la confection d'alkermès, pour en faire un opiate.

II. *Autre.*

Prenez sang de dragon, alun de roche calciné, encens mâle, sel préparé et sel de

roses, de chacun deux gros ; graine de kermès, dix gros : réduisez ces choses en poudre subtile, et incorporez-les avec du miel rosat, qui donnera la consistance d'opiate, propre à blanchir les dents en peu de tems.

III. *Autre.*

Ayez pain de froment, corail rouge et blanc, corne de cerf, de chacun demi-once ; alun de roche, demi-gros ; pariétaire et cheveux de Vénus, de chacun une poignée, et quatre ou cinq coquilles d'œufs : mettez toutes ces choses dans un pot de terre au four, laissez-les calciner, et ensuite mettez-les en poudre subtile, dont vous prendrez trois onces ; une once de vinaigre scillitique, deux gros de canelle, spica nard, ou nard indique, clou de girofle et calamus aromaticus, de chacun demi-once ; puis réduisez tout ce qui qui peut l'être, en poudre subtile, avec une suffisante quantité de miel rosat, pour en faire un opiate, dont on se frottera les dents tous les matins, pour les blanchir et les nettoyer.

IV. *Autre.*

Prenez alun et corail rouge, de chacun deux gros ; sumach, éponge de bedegar, et racine de bistorte, de chacune un gros : réduisez toutes ces choses en poudre sub-

tile, et incorporez-les avec le sirop de coings, dont vous ferez un opiate, qui sera très-propre à blanchir les dents.

V. *Autre.*

Ayez du cachou, du sang de dragon, du corail préparé et de la gomme laque, de chacun deux onces; clou de girofle, canelle, racine de piretre, de chacun une once et demie; santal rouge, os de sèche, coquilles d'œufs calcinées, de chacun une once; le tout mis en poudre subtile: incorporez-le avec une suffisante quantité de sirop d'agriote; et vous en ferez un bon opiate.

Ces cinq opiates sont suffisans pour faire un choix propre à nettoyer et blanchir les dents, d'autant mieux que presque toutes les poudres que nous avons données, sont autant d'opiates différens, étant incorporés avec les sirops. Je conseille cependant de s'en tenir à celles qui sont ici réduites en opiates: leurs compositions sont très-propres à produire l'effet que l'on en attend.

CHAPITRE XXXI.

Des Pommades pour les Lèvres.

LEs lèvres sont un ornement du visage: lorsqu'elles sont belles et vermeilles, elles

annoncent une bonne santé ; mais elles sont sujettes aux gerçures, aux [illegible]ntes et aux crevasses ; ce qui dépare, et quelquefois même défigure le visage. Quand cela arrive, on doit se servir de pommades douces et préparées avec soin, pour réparer ce désordre, et faire revenir les lèvres dans leur état naturel. Sans avoir ces incommodités, on peut se servir également de pommades douces et préparées avec soin, pour réparer ce désordre, et faire revenir les lèvres dans leur état naturel. Sans avoir ces incommodités, on peut se servir également de pommade, pour faire briller le vermillon naturel aux lèvres ; ce qui donne un nouveau lustre à la beauté.

Première Pommade.

Faites fondre sur un petit feu, dans une terrine vernissée, quatre onces de cire jaune, découpée par petits morceaux : lorsqu'elle sera fondue, ajoutez-y demi-livre de beurre frais, et incontinent après, mettez les grains de trois grappes de raisin noir, et une once d'orcanette bien pulvérisée, ensuite faites bouillir le tout un moment, et passez-le dans un linge, sans l'exprimer : cette pommade se congèlera, quand elle sera froide : et vous la conserverez dans des pots de fayance, pour vous en servir au besoin : elle est admirable pour les gerçures et crevasses des lèvres.

II. *Autre.*

Lavez dans de l'eau de fontaine, une once de térébenthine, jusqu'à ce qu'elle soit blanche, puis faites-la fondre dans une terrine, sur un petit feu doux, avec deux onces de cire vierge; (il y a des personnes qui font fondre la cire avant que de mettre la térébenthine, cette façon est meilleure, je conseille de la suivre.) ajoutez trois onces d'huile d'amande douce, ôtez ensuite le tout de dessus le feu, et incorporez-le avec une spatule de bois, à mesure que cela se refroidit; puis lavez-le plusieurs fois, à l'eau rose, et conservez cette pommade, qui a les mêmes vertus que la précédente.

III. *Autre.*

Mettez dans une terrine, sur un petit feu, une demi once de cire jaune, avec deux onces d'huile d'amande douce, et demi-once de mastic pulvérisé très-subtilement; et ayant bien incorporé le tout ensemble, ôtez la terrine de dessus le feu, et vous remuerez la matière, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; conservez précieusement cette pommade dans des pots de faïance, pour en oindre les lèvres, lorsqu'elles seront fendues.

IV. *Autre.*

Prenez six onces de graisse de cerf, ou

de chevreau, et quatre onces de graisse de porc frais; puis coupez ces graisses par petits morceaux, et lavez les cinq à six fois dans du vin blanc, mettez vos graisses lavées dans une terrine neuve vernissée, pour les y faire fondre : lorsqu'elles le seront, ajoutez une livre d'eau rose, une once de cire blanche, demi-once d'eau de girofle, autant d'iris pulvérisé, une noix muscade concassée, deux belles pommes de reinette pelées et coupées par tranches : faites bouillir le tout pendant une demi-heure, ensuite coulez-le à travers un linge, dans une terrine, où vous mettrez quelque eau odorante : lavez ensuite la pommade qui sera congelée, et qui surnagera; mettez-la ensuite dans un mortier de marbre, et faites-la incorporer, en la battant avec deux onces d'huile d'œufs, puis mettez-la dans de petits pots de fayance, pour la garder : on s'en frottera les lèvres, et les mains même, quand elles auront des crevasses, en s'abstenant cependant de les mettre dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient passées.

V. *Autre.*

Remplissez, ou, pour mieux dire, couvrez le fond d'une assiette, de froment, puis, ayant fait rougir une pelle de fer un peu forte, mettez la sur le froment, sans le toucher, il en sortira une espèce d'huile, que vous ramasserez; remettez du nouveau froment, et continuez la même

chose, jusqu'à ce que vous en ayez ramassé deux onces, puis incorporez les avec six onces de graisse de poule, et une once d'huile de noix; et quand le tout sera bien incorporé, passez-le à travers une étamine, dans un vaisseau où vous aurez mis de l'eau rose; ensuite lavez la pommade, qui surnagera l'eau, et broyez-la dans un mortier de marbre, y ajoutant de tems en tems, quelques gouttes d'essence de girofle; après conservez-la pour mettre sur les lèvres. Cette pommade embellira et adoucira la main, en en frottant, le soir en se couchant, les gants du côté qu'ils doivent être sur la peau, et en les laissant pendant la nuit.

VI. *Autre.*

Faites fondre dans un vaisseau d'argent, ou de fayance, au bain-marie, une once de cire blanche brisée, autant de moëlle de bœuf, et trois onces de pommade de pieds de mouton (vous trouverez la façon de la faire ci après, au Chapitre des pommades pour le visage), auxquels vous ajouterez un gros de racines d'orcanette, arrosée auparavant avec un peu de bon-esprit-de vin: tenez le vaisseau dans le même bain, remuant de tems en tems les matières, jusqu'à ce qu'elles soient bien rougies, puis passez la dans un pot de fayance par un linge fin, et la conservez, pour vous en

servir dans le besoin, comme des autres pommades.

VII. *Autre.*

Faites fondre au bain-marie, dans un vaisseau de fayance, une once de cire blanche, autant de blanc de baleine, et quatre onces d'huile d'œufs; puis couvrez le vaisseau d'un linge blanc, fin et un peu serré, et exposez-le au serein, pendant plusieurs nuits, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanchie; cette pommade est des plus parfaites pour les lèvres gercées, et leur donne de l'éclat; elle est même très-propre à conserver la beauté du teint, et mérite qu'on la conserve pour en faire usage.

VIII. *Autre.*

Prenez trois onces de graisse qui se trouve proche le rognon du veau; séparez-en les peaux, faites-la fondre dans une terrine vernissée, et passez-la; ensuite lavez-la dans plusieurs eaux, et faites-la bien égoutter; remettez-la sur le feu, avec autant de cire blanche, deux onces d'huile des quatre semences froides, tirée sans feu, par expression, et demi-once de blanc de baleine; ajoutez-y un petit morceau d'orcanette écrasée: laissez environ une demi-heure la matière fondue sur le feu, afin qu'elle rougisse; ensuite coulez-la sur une assiette de fayance bien propre, et laissez-

la refroidir sans la remuer ; étant froide, coupez-la par tablettes, et oignez-en les lèvres pour les amollir et les adoucir. Si vous voulez que cette composition soit ferme, ou molle, ajoutez, ou diminuez l'huile des quatre semences froides. On fait une pommade sans feu, pour les lèvres, avec de la cire jaune rapée, qu'on bat long-tems dans un mortier de marbre, avec des raisins mûrs, pilés et mondés de leur pepin; puis mettez de l'huile d'amande douce tirée sans feu, autant qu'il en faudra pour réduire le tout en consistance de pommade : elle humecte beaucoup les lèvres, et les adoucit.

IX. *Autre.*

Faites fondre, sur un petit feu, une once de graisse de canard ; joignez demi-once d'huile de myrtille, et demi-gros de camphre, pour en faire une pommade très bonne pour les lèvres, lorsqu'elles sont gercées.

Le nombre de pommades pour les lèvres est considérable : celles que nous avons insérées dans ce Chapitre, sont des meilleures : on peut les faire, et s'en servir avec confiance.

CHAPITRE XXXII.

Pour embellir les yeux.

LEs yeux sont la partie du visage la plus belle et la plus délicate ; c'est par eux que les caractères sont exprimés : ils sont le miroir de l'ame, et le moment présent est toujours écrit dans nos yeux ; la douceur, la joie, la surprise, la colère, le désespoir, l'autorité, la bonté, la modestie, la grandeur, l'humilité, les pleurs, les ris, tout est dépeint dans les yeux : ils sont éloquens, et ont l'art de se faire entendre aux moins intelligens ; ils sont les guides fidèles de nos pas et de nos occupations ; enfin, sans les yeux, nos jours ne seroient qu'ennui et tristesse. Il est juste d'avoir soin de cette partie essentielle de nous-mêmes, et de la conserver. C'est ce que nous nous proposons dans ce Chapitre, qui ne sera pas bien étendu, à cause de la délicatesse du sujet. Nous ne donnerons que trois recettes, dont le produit sert à fortifier, et à embellir la vue ; laissant les remèdes pour les maladies des yeux, à MM. les Oculistes ; le plan de ce Traité n'étant que de donner les moyens de conserver la beauté, et contribuer à lui rendre son éclat, qui est si sujet à s'altérer.

Eau qui embellit les yeux, et fortifie la vue.

Dans les tems de neige, lorsqu'elle est abondante, prenez-en la superficie, à cause de la propreté; distillez-en autant que vous jugerez à propos, et conservez cette eau de neige distillée, jusqu'à la saison de la fleur de bluet.

Prenez alors quatre pintes de votre eau de neige distillée, avec six poignées de fleurs de bluet, que vous pilerez un peu avec leurs enveloppes; adaptez le chapiteau, lutez-le à l'ordinaire, et laissez digérer les matières pendant vingt-quatre heures; ensuite faites-en la distillation au bain de sable, avec un feu modéré: avec ces attentions, vous tirerez une eau qui fortifiera et embellira la vue en en distillant quelques gouttes dans les yeux le soir et le matin.

Autre pour le même sujet.

Mettez dans une cucurbite de verre quatre pintes de bon vin blanc, et six poignées de tiges de mauve concassée; laissez-les digérer ensemble pendant vingt-quatre heures, et ensuite placez votre alambic sur un bain de sable, adaptez le chapiteau et le récipient, lutez exactement l'un et l'autre, faites un feu très-tempéré pour votre distillation, et vous aurez une eau qui fortifiera et embellira la vue, en vous en

servant comme il est indiqué à la précédente.

Autre.

Prenez par égale quantité et autant qu'il vous plaira, d'euphraise et du fenouil; broyez ces herbes dans un mortier de marbre, comprimez-les, pour en tirer le suc, mettez-le dans une cucurbite de verre, avec le marc, pour en faire la distillation au bain-marie; rectifiez, par la distillation, l'eau qui en proviendra; elle servira très-efficacement à fortifier et à embellir les yeux, en vous en servant comme ci-dessus.

CHAPITRE XXXIII.

Pour les sourcils et les cheveux.

CE Chapitre seroit immense, si je donnois tout ce que j'ai trouvé sur cette matière. Il y a un nombre infini de secrets, soit pour teindre les cheveux argentés, blonds, chatains, noirs, ou pour les faire grandir ou revenir aux têtes chauves, aux tempes dégarnies, aux sourcils, aux paupières, soit pour garnir le menton de barbe, quand il en manque, comme aussi d'empêcher les cheveux de croître, etc.

Je n'ai garde d'entrer si avant dans cette carrière, d'autant plus qu'au siecle pré-

sent, presque chacun se contente des cheveux qu'il a plu à la nature de lui donner, grace à la poudre, qui est le goût général, et qui rend les cheveux d'une couleur uniforme. Il n'y a que les sourcils et paupières, qui, pouvant être d'une couleur déplaisante, comme le roux ardent, ne soient pas dans le cas d'être blanchis par la poudre. Dans cette occasion, il est donc nécessaire d'avoir recours à l'art. La ressource la plus commune est de les peindre, comme aussi les cheveux, quoique les Dames et les Messieurs préfèrent une perruque à leurs cheveux, et que cette ressource a pour eux un mérite infini, puisqu'ils se trouvent par-là dispensés de prêter leur tête deux heures par jour, pour être ornée par les mains d'un Baigneur, et que même ces perruques cachent les tempes dégarnies, et couvrent les têtes chauves. Il n'est pas non plus question de faire revenir de la barbe, pour bien garnir un menton; nous ne sommes plus dans ce siècle, où une barbe longue et bien garnie étoit regardée comme une beauté : pour lors on avoit raison d'aider la nature par l'art, pour se procurer cet ornement; mais aujourd'hui que l'homme fait consister sa beauté à être fraîchement rasé, on est donc bien éloigné de mettre en pratique l'art de faire garnir le menton de barbe, puisque celle que l'on a est déja assez incommode. Il reste donc à indiquer les moyens, soit pour faire re-

venir les cheveux aux endroits où ils manquent, soit pour changer leur couleur, de même qu'aux paupières.

Les recettes que nous donnerons, ne seront pas nombreuses, mais choisies et très-efficaces : ceux qui voudront en faire usage, en seront satisfaits.

Teinture pour noircir les cheveux.

Concassez une livre de noix de galle par morceaux, faites-les bouillir dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient devenues molles ; ensuite faites-les sécher et réduisez-les en poudre subtile, que vous incorporerez, parties égales, avec la poudre de charbon de saule et du sel commun, préparé et pulvérisé, et un peu d'écorce de citron et d'orange séchée et réduite en poudre ; puis faites bouillir le tout avec douze livres d'eau, jusqu'à ce que la matière qui reste au fond du vaisseau, soit devenue en consistance de pommade noire : vous en oindrez les cheveux, que vous mettrez sous un bonnet, pour les laisser sécher ; peignez les, lorsqu'ils seront secs. Cette teinture est excellente pour noircir les cheveux : il faudra s'en servir une fois par semaine ; ce qui les empêchera dans la suite de rougir. Cette teinture est encore propre à fortifier le cerveau.

II. *Autre.*

Mettez digérer de la limaille d'acier dans

de très-bon vinaigre, pendant dix jours; puis servez-vous de ce vinaigre, qui deviendra comme de l'huile grasse : oignez-en vos cheveux aussi souvent que vous jugerez à propos; ce qui les rendra noirs en très-peu de tems.

III. *Autre.*

Prenez de l'écorce de figuier, feuilles et tiges de ronces, noix de galle, de sapin et de cyprès, de chacun parties égales : faites bouillir ces choses dans une quantité suffisante de lessive ordinaire; laissez bouillir votre décoction deux heures; et lorsqu'elle sera froide, humectez-en souvent les cheveux que vous voudrez noircir; ce qui se fera dans peu de tems : pour rendre cette décoction plus efficace, faites dissoudre dans chaque livre de la décoction deux onces de litharge d'or, et autant d'airain réduit en poudre subtile.

IV. *Autre.*

Faites bouillir sur un petit feu, pendant une demi heure, du jus de citron, du vinaigre et de la litharge; pulverisez de chacun, par égales parties; puis servez vous de cette décoction, pour vous humecter les cheveux : en très-peu de tems ils deviendront noirs.

V. *Autre.*

Faites éteindre, dans un endroit humide, trois onces de chaux vive; joignez-y deux

onces de plomb brûlé, sans être lavé, mis en poudre subtile ; et quatre onces de litharge d'or, aussi réduite en poudre subtile ; puis mettez ces choses dans un mortier de plomb, pour les incorporer avec de l'eau commune en consistance fort liquide : appliquez-en promptement sur les cheveux, les couvrant ensuite d'un bonnet, que vous ôterez peu après, pour les sécher avec une serviette blanche ; vous ferez tomber la poudre de la teinture qui aura rendu les cheveux noirs.

Ces recettes sont suffisantes pour noircir les cheveux : il ne nous reste que les sourcils, pour lesquels nous allons donner la recette la plus efficace.

VI. *Pour noircir les paupières et les sourcils.*

Ayez poix résine et encens, de chacun deux onces ; mastic entier en larmes, une once ; jettez ces choses sur le charbon ardent, et mettez dessus un plat, pour en recevoir la fumée qui en exhalera ; et il s'y attachera une crasse ou suie noire, avec laquelle vous vous frotterez les sourcils et les paupières bien délicatement ; ce qui les rendra noirs, sans se déteindre, en s'en frottant de tems en tems.

Premier Secret pour faire revenir les cheveux aux tempes, et le poil des sourcils.

Prenez trois poignées de ces petits filets

qui s'attachent aux échalats de la vigne, broyez les bien dans un mortier, pour en tirer le suc, mêlez-les avec trois cuillerées de miel, puis lavez de ce mêlange les tempes et les sourcils, pour les garnir de cheveux et de poils.

Deuxième Secret pour faire revenir les cheveux aux tempes, et le poil des sourcils.

Prenez euphorbe et cresson, ou semences de roquette, de chacun deux scrupules; deux gros de cire neuve; huile laurin, quatre onces: inorporez ces choses ensemble, et oignez de ce mêlange les endroits où vous voudrez faire venir le poil aux sourcils, et faire naître les cheveux pour garnir les tempes.

Troisième Secret, pour faire naître les cheveux, les faire croître et les rendre épais en peu de tems.

Prenez quatorze onces de térébenthine claire; douze onces de blancs d'œufs cuits durs; trois onces de mastic: broyez ces choses ensemble dans un mortier; puis mettez le tout dans une retorte, pour en faire la distillation au bain de sable, à petit feu au commencement; augmentez-le toujours, jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien: alors vous trouverez dans le récipient de l'eau et de l'huile, que vous séparerez: vous oindrez de cette huile les cheveux et

le poil des sourcils ; elle les empêchera non-seulement de tomber, mais elle en fera renaître aux endroits qui en sont dégarnis ; et en fort peu de tems les cheveux deviendront longs et épais.

Quatrième Secret.

Pilez dans un mortier telle quantité que vous voudrez de tiges de chanvre, que vous arroserez de suc d'ail nouvellement exprimé ; puis mettez le tout dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau bien luté, mis dans un bain-marie, à un feu tempéré, pour en faire la distillation, qui vous donnera une eau qui a les mêmes vertus que la précédente.

Cinquième Secret, pour empêcher les cheveux et le poil de tomber.

Ayez roses rouges, feuilles de lierre, balauste, feuilles de saule et alun de roche, de chacun parties égales : faites bouillir ces choses dans quantité d'eau de citerne suffisante ; faites réduire à la moitié ; alors coulez votre décoction ; et lors qu'elle sera encore tiède, faites-y dissoudre quelque peu de tuthie, d'encens et du corail pulvérisé ; vous laverez les cheveux et le poil de cette liqueur, qui les empêchera de tomber.

Sixième Secret pour embellir les cheveux et conserver leur couleur naturelle.

Mettez digérer au soleil, pendant un

assez long-tems, de l'huile d'olive dans une bouteille, avec de la poudre de verre subtile; puis servez-vous de cette huile, pour en oindre les cheveux de tems à autre : elle les embellira, et leur conservera leur couleur naturelle.

Septième Secret, pour faire croître et revenir les cheveux.

Prenez racine de vigne qui porte le raisin blanc, racine de chanvre et troignon de choux tendre, de chacun deux poignées; faites sécher ces choses; puis brûlez-les, et faites-en de la cendre avec laquelle vous ferez une lessive dont vous vous laverez la tête, après l'avoir auparavant frottée avec du miel : c'est le moyen de faire croître et revenir les cheveux.

CHAPITRE XXXIV.

Des Blancs cosmétiques, qui doivent être incorporés dans les pommades, pour blanchir le teint.

IL est nécessaire de donner la manière de faire les blancs qui entrent dans la composition des pommades pour le teint, afin de les préparer avant que de faire lesdites pommades, et pour n'être pas dans le cas d'employer l'une pour l'autre en les achetant.

Blanc Magistère de Jupiter, pour mettre dans les pommades qui blanchissent le teint.

Prenez une livre d'étaim et deux livres de sel ammoniac, l'un et l'autre en poudre; puis mêlez-les exactement : mettez-les ensuite dans un alambic de terre, qui résiste au feu, et duquel les deux tiers au moins resteront vuides : adaptez un chapiteau aveugle, lutez en les jointures, poussez votre matière à feu ouvert, dans un fourneau à grille, dont le haut soit bouché avec du lut et de la brique; et disposé de telle sorte, qu'il y ait un espace considérable entre les briques et la partie supérieure du chapiteau, observant de donner un petit feu au commencement, et de l'augmenter peu-à-peu, jusqu'à ce que le fond de la cucurbite rougisse : pour cet effet, il faut au commencement ouvrir tous les registres du fourneau, et continuer le feu de la même sorte, jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien : alors laissez refroidir le vaisseau, ensuite délutez le, puis vous détacherez votre matière, que vous trouverez sublimée en forme de fleur, vers le haut de la cucurbite et dans le chapiteau, et vous la dissoudrez dans une quantité suffisante d'eau commune; puis ayant filtré cette dissolution, vous y jetterez goutte à goutte, autant d'huile de tartre que d'esprit de sel ammoniac, pour précipiter votre matière

en magistère, que vous laverez plusieurs fois avec de l'eau tiède, avant que de la faire sécher.

Blanc de Bismuth.

Ayez trois onces d'esprit de nitre, faites-y dissoudre une once de bismuth; puis mettez la dissolution dans une terrine propre; versez par dessus cinq ou six livres d'eau de fontaine bien claire, dans laquelle vous aurez fait fondre auparavant une demi-once de sel marin: alors vous vous appercevrez qu'il se précipitera au fond une poudre blanche, qui sera votre magistère de bismuth: faites le secher à l'ombre, après avoir versé l'eau par inclination.

On se sert de cette poudre, en l'incorporant avec la pommade, et la lavant avec de l'eau de lys.

Blanc de Saturne.

Faites dissoudre trois onces de sel de saturne bien purifié, dans une suffisante quantité d'eau et de vinaigre distillé, de chacun par parties égales; ensuite vous filtrerez cette dissolution, et verserez par-dessus quelques gouttes d'huile de tartre; elles se formeront dabord en lait, puis elles se réduiront en coagulation, qui se précipitera au fond du vaisseau, en poudre blanche: alors broyez le tout, et le filtrez à travers du papier gris, la liqueur passera claire comme de l'eau, et la poudre restera

sur le papier, laquelle il faudra laver plusieurs fois avec l'eau fraîche, pour emporter l'impression du vinaigre; ensuite la faire sécher, et vous aurez un magistère blanc de saturne, que l'on emploie pour le fard, et qui peut servir pour les dartres, étant incorporé dans les pommades.

Blanc de Candie, pour blanchir le visage.

Mettez dans une grande terrine ou bassine de terre vernissée, demi-litron d'orge bien épluché, avec quatre ou cinq coîfes de chevreaux ou d'agneaux bien gras, hachées par petits morceaux; puis rangez sur les coîfes une douzaine d'œufs bien frais avec leurs coquilles, versez par dessus tout autant du meilleur vin blanc qu'il en faut, pour qu'il surnage les matières d'environ un demi-doigt; alors couvrez la bassine avec un couvercle de plomb, que vous lutterez exactement avec de la pâte ou de la terre, et enterrez-la ensuite dans une cave, jusqu'à deux pieds de profondeur, et laissez-la pendant quarante jours; après lequel tems l'ayant délutée, vous y trouverez un blanc qui s'y sera attaché; raclez-le avec une cuiller de bois, lavez ensuite cette cuiller deux ou trois fois avec de l'eau-rose, laissez la reposer pour la verser ensuite par inclination; et vous prendrez votre blanc, qui sera resté sur le bord du vaisseau: faites-le sécher après à l'ombre,

l'ombre, et le mettez dans une boîte, pour le conserver.

On s'en sert en en délayant un peu avec de l'eau de vigne ou de fleurs de fèves, ou de nénuphar, ou de plantain, et en se l'appliquant ensuite sur le visage.

Blanc de perles, admirable pour le teint.

Prenez deux onces de semences de perles orientales, et autant de corail blanc ou pâle, qu'il faudra pulvériser à part fort subtilement; puis mettez-le dans un matras, avec autant d'eau-forte qu'il en faudra pour les y faire dissoudre : pendant ce tems, mettez dans un autre matras huit onces d'étain de glace pulvérisé, sur lequel vous verserez de l'eau-forte autant qu'il en faudra pour le faire dissoudre de même La dissolution étant faite, mêlez-la avec de l'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre du sel, et versez ces mêlanges sur votre première dissolution de perles et de corail, pour les faire précipiter : versez l'eau par inclination, et lavez la poudre avec de l'eau de fontaine, jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucune odeur de l'eau-forte : cela fait, vous pourrez vous en servir, en l'incorporant avec les pommades propres pour le teint, ou bien en la délayant avec les eaux de nénuphar, de lys ou autre, comme il a été dit pour le blanc de bismuth.

Poudre de Talc.

Mettez telle quantité que vous voudrez

de véritable talc de Vénise, dans un creuset au feu de flamme, laissez l'y un quart d'heure : pendant ce tems, faites chauffer et presque rougir un grand mortier de fer, avec un bout de son pilon ; versez-y le talc, battez-le fortement, et l'ayant réduit en poudre subtile, passez-la dans un tamis de soie. Vous conserverez cette poudre ; elle est propre à incorporer dans les pommades et autres préparations cosmétiques.

Autre manière de mettre le talc en poudre.

Prenez de ces poches de cuir, qui sont faites comme de petits sacs dont se servent les Epingliers pour blanchir les épingles ; mettez-y de petits cailloux de rivière les plus blancs que vous pourrez trouver, avec une bonne quantité de vrai talc de Vénise ; puis, à force de bras, agitez-le si long-tems, que le talc se réduise en poudre ; passez-la au tamis de soie. Cette poudre est égale à la précédente, et s'incorpore dans les pommades et dans les autres préparations cosmétiques.

CHAPITRE XXXV.

Pour les Pommades qui servent à embellir le visage.

CE Chapitre est une continuation des moyens propres à nourrir le teint, blanchir

la peau du visage, lui donner de l'éclat, effacer les rides, et faire disparoître d'autres défauts. Je ne voulois donner que deux ou trois de ces pommades : mais on m'a conseillé de mettre toutes celles qui ne peuvent manquer de faire du bien à la peau et au teint, pour que chacun fît son choix. Ces raisonnemens m'ont déterminé à en donner plusieurs recettes : ceux qui les mettront en pratique, pour y bien réussir, doivent observer exactement tout, soit la recette, soit le manuel.

Première Pommade.

Faites fondre dans une écuelle d'argent ou de fayance, au bain-marie, un gros de cire vierge, autant de blanc de baleine, et deux onces d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée : le tout fondu, retirez-le du bain, et remuez toujours, en tournant assez vîte pour bien incorporer ces choses ensemble, afin d'éviter de battre cette pommade, si on la laissoit refroidir, sans la remuer, ou si l'on mettoit de l'eau froide, pour la faire tout d'un coup : laissez-lui prendre la consistance de pommade dans le vaisseau où elle aura été fondue, et lorsqu'elle sera refroidie, elle se trouvera sans aucun grumeau : ensuite lavez la dans plusieurs eaux fraîches, tournez toujours, mettant de l'eau peu-à peu, pour en incorpoaer une bonne quantité ; mettez-la alors dans un pot de

fayance, qui ait son couvercle, et gardez-la pour en passer le soir sur votre visage, sans l'essuyer, jusqu'au matin, que vous l'essuierez avec une feuille de papier brouillard. Pour avoir un blanc éclatant, prenez une partie de cette pommade, en la remuant, faites-en sortir l'eau; et lorsqu'il n'y en aura plus, faites-y incorporer un peu de blanc de bismuth ou de saturne, ou de poudre de talc.

Pour conserver cette pommade, il faut changer d'eau de quatre en quatre jours.

II. *Autre.*

Prenez d'huile d'amende douce, de semences froides, de nénuphar et de pavot blanc, de chacun quatre onces; ajoutez-y cinq à six onces de graisse de rognon de veau, que vous ferez fondre à cet effet, sur un feu modéré, dans un pot de terre vernissé: laissez bouillir un peu le tout, ensuite passez-le à travers un linge, et mettez-le dans un pot de fayance, lavez-le à diverses fois avec de l'eau fraîche; et pour le conserver, mettez-y de l'eau rose muscate.

III. *Autre.*

Faites tremper pendant neuf jours, neuf coîfes de veau dans de l'eau de fontaine, que vous changerez au moins deux fois par jour; coupez-les par morceaux, et

mettez-les dans un pot de terre vernissée, avec un concombre, un citron, quatre pommes de capendu, et le blanc de deux poulets pareillement découpés : cela fait, versez sur le tout deux gros de borax subtilement pulvérisé ; bouchez le pot exactement, en le lutant avec de la terre à potier, et assujettissez-le au bain-marie, en le faisant bouillir pendant douze heures, à grand feu : coulez ensuite ce mêlange par un linge blanc, et recevez ce qui coulera, dans une terrine pleine d'eau de fontaine : puis lavez-le dans six ou sept différentes eaux, l'agitant fortement avec une spatule de bois, le laissant même tremper trois jours dans de pareille eau, que vous changerez tous les jours tout au moins deux fois ; puis faites-le fondre de nouvaau sur de la cendre chaude ; ajoutez-y deux onces d'huile de semence froides ; l'ayant laissé refroidir, lavez-le de nouveau avec l'eau-de-vie, dans laquelle vous le conserverez pour l'usage, en la renouvellant au moins tous les huit jours.

IV. *Autre.*

Prenez deux douzaines de pieds de mouton, dans le tems de la pleine lune, et faites-les désosser, pour pouvoir les casser ; et tirez-en la moëlle ; ensuite mettez-les dans la cave, pendant deux ou trois jours, pour les y laisser tremper dans de l'eau de fontaine nette, que vous changerez deux

ou trois fois par jour, pour rendre la moëlle plus belle : outre la moëlle de ces deux douzaines de pieds de mouton, prenez celle de six pieds de veau, ainsi à proportion pour une plus grande quantité : lavez le tout assez long-tems dans différentes eaux de fontaine claires et nettes, et après dans l'eau rose, jusqu'à ce que cette pommade soit blanche ; lavez d'ailleurs les os dont vous avez tiré la moëlle, faites-les bouillir pendant une ou deux heures, dans de l'eau claire, passez ensuite cette eau dans un linge clair, et laissez-la reposer jusqu'au lendemain, pour en recueillir l'huile ou la graisse, qui en surnagera au-dessus : mettez cette huile avec la moëlle, dans une bassine de terre, sur un petit feu, pour les faire fondre ensemble ; y ajoutant, sur le poids de quatre onces, une once de borax, autant d'alun de roche calciné : faites bouillir le tout un moment ; ajoutez-y deux onces d'huile des quatre semences froides tirée sans feu, et un peu de cire blanche ; ensuite coulez votre pommade, et conservez-la pour l'usage.

V. *Autre.*

Ayez une livre de coîfes de chevreaux ; lavez-les jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches ; laissez-les tremper pendant six ou sept jours, dans de l'eau de fontaine claire, que vous changerez six ou sept fois par jour ; puis coupez les par petits mor-

ceaux, et mettez-les dans une terrine de terre neuve vernissée, avec une chopine d'eau rose, un citron coupé par tranches, deux cuillerées d'eau de girofle, une once de benjoin, autant de storax : faites bouillir le tout ensemble à petit feu, jusqu'à ce que la graisse soit tout à-fait fondue ; alors coulez-la dans une terrine, au travers d'un linge, pour la comprimer dans de l'eau de roses, que vous aurez mise dans la terrine ; et lorsqu'elle sera froide, tirez-la de dessus l'eau de roses, sur laquelle elle sera figée ; puis agitez-la bien fortement dans de nouvelle eau de roses, pendant quelque tems ; ensuite mettez-la dans un pot de fayance, pour la conserver ; et pour cet effet, versez par-dessus du sucre en poudre de l'épaisseur d'un doigt ; observant que toutes les pommades où il n'entre point d'huile, peuvent se conserver de la sorte.

VI. *Autre.*

Il faut avoir une livre de suif de taureau, le faire fondre dans un pot neuf de terre vernissée, avec une livre de beurre frais de mai, sans sel, avec un demi-septier d'eau rose sur un petit feu ; puis coulez le tout à-travers un linge blanc, dans un autre pot où on aura mis pareille quantité d'eau rose ; et ayant ensuite levé la graisse qui surnagera, mettez-la dans un mortier de marbre ; puis l'incorporez avec

six onces de céruse lavée plusieurs fois dans de l'eau-rose; puis sechée au soleil, et réduite en poudre subtile; et conservez cette pommade dans un pot de fayance bien net, comme il est dit de la précédente.

VII. *Autre.*

Prenez deux livres de lard bien gras, de la gorge d'un porc mâle, ratissez-le bien avec un couteau de bois; ôtez-en les petites fibres et les membranes; penez ensuite une livre de graisse de porc, de laquelle vous ôterez les petites peaux; puis hachez la graisse et le lard bien menu, pour les mettre tremper, pendant neuf jours, dans de l'eau de rivière, que vous changerez deux fois par jour, en les remuant et les maniant avec les mains bien propres, chaque fois que vous changerez d'eau: cela fait, mettez dans un pot demi-livre d'eau rose, autant d'eau de plantain, deux cuillerées d'eau de girofle, un citron et une orange coupés par tranches, deux onces d'iris de Florence concassé et six pommes de capendu, desquelles on aura ôté le cœur, et qu'on aura pilées dans un mortier de marbre; puis couvrez exactement le pot, que vous mettrez infuser au bain-marie tiède, pendant vingt-quatre heures; après quoi faites bouillir le bain, ensorte que ce qui sera dans le pot, bouille aussi jusqu'à ce que la réduction, soit de la quantité des eaux roses et plantain, remuant

de tems en tems les matières, avec une spatule de bois ; ayant ôté le pot du bain, versez ce qui sera fondu, sur un linge, sous lequel vous aurez mis une terrine avec de l'eau rose ; le tout étant refroidi, levez avec une cuiller, la graisse qui surnagera ; mettez-la dans un vaisseau, sur le feu, avec six onces d'huile d'amandes douces, pour incorporer le tout exactement ; puis l'ayant versé dans un mortier, agitez-la jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement blanche, après quoi, vous la conserverez dans un pot de fayance, avec de l'eau fraîche, que vous changerez pour le plus tard, tous les deux jours.

Cette pommade nourrit le teint et le blanchit : elle est particuliérement bonne pour les personnes maigres ; elle efface les rougeurs même de la petite vérole, et dissipe les élevures qui viennent au visage, en l'appliquant soir et matin.

VIII. *Autre.*

Prenez une livre de beurre frais du mois de mai, du plus gras que vous pourrez trouver ; mettez-le dans un vaisseau de fayance un peu large, et l'exposez au soleil, à découvert, dans un endroit où il luise tous les jours, observant de n'y point laisser tomber de poussière : puis quand le beurre sera fondu, versez par-dessus de l'eau de plantain, que vous agiterez bien ensemble avec une spatule de bois, cinq

ou six fois le jour ; et la chaleur du soleil ayant fait dissiper l'eau de plantin, vous en remettrez d'autre, que vous agiterez de même, et que vous laisserez évaporer, comme la première fois, et versez aussi de l'eau de plantain, jusqu'à ce que vous vous apperceviez que votre beurre soit devenu blanc comme de la neige : il faudra mettre sur la fin, à la place de l'eau de plantain, de l'eau de fleur d'orange, ou de l'eau rose, pour donner bonne odeur à la pommade, qui se conserve plusieurs années, sans se gâter.

Son usage est de se l'appliquer le soir en se couchant, et de ne l'essuyer que le matin, avec un linge blanc de lessive.

Il faut encore remarquer, qu'il arrive souvent que la chaleur du mois de mai ne suffit pas pour achever de blanchir la pommade parfaitement ; en ce cas, il faut continuer le mois de juin, jusqu'à ce qu'elle soit blanche comme on la souhaite.

IX. *Autre.*

Prenez des pommes de reinettes pelées, ôtez-en les pepins, et mettez les, avec de l'eau commune, dans un pot neuf de terre vernissée, y ajoutant demi-once d'eau de girofle et autant d'eau de canelle, une poignée de sommités de lavande, et quatre livres de graisse de porc, coupées par morceaux, et de laquelle on aura ôté les peaux et les fibres : puis faites bouillir le tout en-

semble à petit feu, pendant quatre heures; et sur la fin ajoutez-y une livre de cire blanche grenée; remuez de tems en tems les matières; et pour connoître si elles sont suffisamment cuites, il faut qu'en y en jettant une goutte sur les charbons, elle ne fasse point de bruit : alors mettez dans une terrine deux livres d'eau rose, coulez le tout à travers une étamine; puis levez la graisse, qui surnagera et qui sera figée, quand elle sera froide : puis battez-la, dans un mortier de marbre, jusqu'à ce que vous en ayez fait une pommade fort blanche, propre à blanchir et donner de l'éclat au teint, en se l'appliquant sur le visage le soir et le matin.

X. *Autre.*

Mettez tremper pendant trois jours dans de l'eau de fontaine, que vous changerez deux ou trois fois par jour, quatre onces de graisse de chapon, maniez la bien avec les mains, pour la rendre blanche; puis mettez-la dans un pot neuf de terre vernissée, avec deux onces de pommade de pieds de mouton, une once de cire blanche et quatre onces d'eau de lys; faites bouillir le tout sur un petit feu, pendant un quart-d'heure, remuant incessamment; ensuite versez-le en le passant à travers une étamine, dans une terrine où il y aura de l'eau-rose : et lorsque le tout sera refroidi, levez votre pommade; lavez-la bien dans d'autre

eau rose ; ensuite battez la dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit blanche parfaitement.

Cette pommade embellit le visage, et ôte les âpretés de la peau provenant du soleil.

XI. *Autre.*

Ayez du beurre de mai, graisse de chevreau, suif de bouc et pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces : faites fondre toutes ces choses dans une terrine neuve vernissée ; ajoutez-y une demi-livre d'eau de courges, autant d'eau de morelle : faites bouillir le tout pendant une heure, en y versant sur la fin de la cuisson, deux autres livres d'eau de girofle, une cuillerée d'eau de canelle ; puis passez-la au travers d'une étamine, sur une terrine où il y aura de l'eau-rose : lorsque votre pommade sera froide, levez-la, et lavez-la dans d'autre eau rose ; ensuite battez la dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit blanche, et vous la conserverez dans des pots de fayance pour vous en servir comme de la précédente.

XII. *Autre pour effacer les rides du visage.*

Prenez suc d'oignons, lys blanc, miel de Narbonne, de chacun deux onces ; cire blanche, une once ; mettez toutes ces

choses dans une terrine de terre neuve, sur un petit feu, jusqu'à ce que la cire soit fondue; alors retirez votre terrine de dessus le feu, et pour le tout ensemble, tournez continuellement avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement refroidie; vous aurez, par le moyen de la manipulation, une très-bonne pommade, qui, en se l'appliquant le soir en se couchant, et en ne s'essuyant que le matin, efface les rides.

XIII. *Autre.*

Faites cuire et durcir six œufs frais; coupez-les en deux; ôtez-en les jaunes, et mettez à leur place parties égales de myrrhe, et du sucre candi réduit en poudre très-fine; rejoignez proprement les œufs, et rangez-les sur une assiette que vous exposerez devant le feu; il en sortira une liqueur oléagineuse, que vous incorporerez avec une once de graisse de porc, en consistance de pommade. Elle est admirable pour tendre la peau et ôter les rides, comme la précédente, en se l'appliquant le matin, et la laissant sécher sans s'essuyer.

XIV. *Autre.*

Faites fondre une livre de suif de cerf, dans un pot neuf vernissé, avec quatre onces d'eau rose; versez-y une once d'huile de cire, et autant d'esprit de térébenthine,

et de sperme de baleine ; puis incorporez bien le tout ensemble ; après quoi, versez-le dans de l'eau de fleur d'orange : quand ce mêlange sera refroidi, agitez-le fortement avec une spatule ; ensuite broyez-le dans un mortier jusqu'à ce que la pommade soit devenue blanche. On en fera usage comme de la précédente.

XV. *Autre.*

Mêlez de l'alun pilé, avec le blanc d'un œuf frais du jour ; puis mettez-le au bain-marie dans une écuelle d'argent ou de fayance ; remuez sans discontinuer, jusqu'à ce que ce mêlange s'épaississe en consistance de pommade : elle servira à donner de l'embellissement et du lustre au visage, en se l'appliquant le soir et le matin.

XVI. *Autre.*

Prenez deux gros de jus de limon, autant d'eau rose, deux gros d'argent sublimé, autant de céruse ; puis mêlez le tout ensemble, vous aurez une pommade propre comme la précédente, à donner du lustre et de l'éclat au teint.

XVII. *Autre.*

Mettez sur le feu, dans un pot neuf de terre vernissée, une livre de beurre frais du

mois de mai, autant de térébenthine de Vénise, bien lavée, le jus de six citrons, quatre onces d'eau rose; faites bouillir le tout jusqu'à ce que la térébenthine soit cuite, et que l'eau rose soit consommeé, ce que vous connoîtrez, si, en maniant un peu de la matière avec vos doigts, elle ne s'y attache point; alors ôtez la du feu, et remuez toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide; de cette façon, vous aurez une bonne pommade pour le visage et pour les mains, vous ajouterez de l'eau de fleur d'orange, ou de l'eau de girofle, pour la rendre plus odorante.

XVIII. *Autre.*

Ayez une donzaine de pieds de mouton, épluchés, ratissés, lavés et découpés, concassez les os, que vous mettrez dans un pot de terre vernissé, pour les faire cuire avec de l'eau, en consistance de consommé; mettez-le et laissez-le à la cave pendant vingt-quatre heures; ensuite séparez une huile que vous trouverez surnageante, et mettez-la sur le feu, dans un petit pot de grès, avec parties égales d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée sans feu, faites-y dissoudre deux gros de borax, autant de sperme de baleine; ensuite donnez un corps au tout, avec sufisante quantité de belle cire blanche grenée, vernissée, vous aurez une pommade merveilleuse pour le teint.

XIX. *Autre.*

Faites cuire, autant qu'il vous plaira, de racines de lys blanc, après les avoir nettoyées dans un peu de lait de chèvre; puis broyez-les dans un mortier, et mêlez-les dans un pot vernissé, où on les aura mortifiées un peu avec le suc du citron: après, versez-y du lait de chèvre et de l'huile rosat, pour leur faire prendre la consistance de bouillie un peu épaisse: vous appliquerez cette pommade le soir sur le visage, en le nettoyant le matin avec de l'eau rose.

XX. *Autre.*

Cassez les os de trois douzaines de pieds de veau, pour en tirer toute la moëlle; faites-la tremper pendant trois jours, dans de l'eau de fontaine bien claire, changez d'eau trois ou quatre fois par jour; après faites fondre la moëlle sur un petit feu, dans un pot de terre vernissé, ou de fayance, y ajoutant quatre gros de sucre candi, deux gros de talc de Vénise calciné et pulvérisé, et un gros d'alun de glace, aussi pulvérisé.

Agitez ensuite ce mêlange bien fort et long-tems, avec l'eau de lys et d'oignons, pour la rendre parfaitement blanche; cette pommade est excellente pour le teint, et pour les dartres farineuses.

Nota. Si l'on fesoit cette pommade en

été, pendant les grandes chaleurs, il arriveroit peut-être qu'on auroit de la peine à incorporer les poudres avec la moëlle; en ce cas, on fera fondre une once de cire blanche, que l'on y mêlera; elle liera parfaitement les matières ensemble.

Il pourroit encore arriver que cette pommade devienne jaune, en la gardant un peu long-tems; il faudroit alors, pour la rendre blanche, la laver avec les eaux de lys, de rose, ou de nénuphar, comme il est dit aux pommades précédentes.

XXI. *Autre.*

Faites bouillir, avec de l'eau, dans un poëlon, quatre douzaines d'œufs fort frais, jusqu'à ce qu'ils soient bien durs; alors tirez-en le jaune, et broyez-le dans un mortier: mettez-le ensuite dans un sachet, pour en exprimer l'huile à la presse; recevez-la dans une écuelle de terre vernissée, sur un réchaut où il y aura de la cendre chaude; puis ayant totalement tiré l'huile, mettez-y deux onces de cire blanche, que vous ferez fondre ensemble, et remuez jusqu'à ce que le tout soit en consistance de pommade; mettez-la dans l'eau, et exposez-la au soleil, en changeant d'eau fraîche cinq ou six fois par jour: laissez-la ainsi exposée jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaitement blanche: elle est bonne pour tendre la peau, et pour ôter les rides.

XXII. *Autre.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira, d'huile d'œufs, tirée comme la précedente, mettez-la d'abord dans une bouteille de verre, bouchée exactement, pour la descendre dans un puits, et la laisser pendant toute la nuit; puis le lendemain, mettez-la dans une terrine, et vous l'agiterez bien fortement, vous continuerez ainsi, jusqu'à ce que l'huile soit parfaitement blanche; alors ajoutez-y, selon la quantité de votre huile, une demi-once, ou une once de poudre de perles orientales, remuez bien ce mêlange, pour avoir une pommade, de laquelle vous pouvez vous frotter le visage, tant au froid qu'au chaud.

XXIII. *Autre.*

Ayez trois onces d'huile de pavot blanc, huile d'amandes douces, d'amandes amères, de ben et courge, nouvellement tirée sans feu, de chacune deux onces; mettez ces huiles dans un pot de terre neuf vernissé, sur le feu, puis ajoutez y une demi-once de cire blanche grénée; faites bouillir le tout un moment, et ajoutez-y autant de térébenthine qu'il en faudra pour remplir une coquille de noix; laissez-le encore un peu bouillir, et ajoutez-y une once de mastic; cela fait, versez le tout dans une terrine vernissée, dans laquelle vous mettrez de l'eau rose muscade; lavez votre pommade dans cette eau, la changeant,

jusqu'à ce qu'elle devienne blanche ; après quoi, conservez-la avec des eaux odorantes, pour vous en servir, en vous en frottant le visage soir et matin, et vous lavant avec de l'eau de lentisque, ou de chevre-feuille, ou de pommes de cyprès.

XXIV. *Autre.*

Prenez racine d'iris de Florence, trois onces, santal citrin et benjoin, de chacun une once ; borax, bois de rose et fleur de lavande, de chacun un gros ; acorus vrai, et girofle, de chacun un demi-gros ; puis pilez ces choses grossièrement, et mettez-les dans un sac de toile : prenez ensuite trois livres de graisse de porc mâle, préparée et lavée, une livre de graisse nouvelle de chevreau, une douzaine de pommes de reinettes, mondées de leurs pepins et de leurs pelures, coupées par tranches, ou simplement par quartiers ; demi-livre d'eau rose, et quatre onces d'eau de fleur d'orange ; puis mettez le tout dans un pot neuf de terre vernissé, étroit du haut, et bien couvert, faites en la distillation au bain bouillant, jusqu'à ce que l'humidité soit presque consommée ; alors, coulez et exprimez médiocrement la pommade, que vous mettrez refroidir ; vous la conserverez dans un lieu frais, pour son usage, qui est d'amollir et d'humecter la sécheresse de la peau, et guérir les crevasses des lèvres.

Voilà un nombre suffisant de pommades propres à blanchir la peau, la nourrir, donner de l'éclat et embellir le teint, effacer les rides du visage : on peut choisir, et en lisant, on trouvera celles dont on a besoin, pour conserver la beauté du teint, et le faire briller : il y en a un nombre de connues, dont on se sert ; telle est la première que nous avons donnée ; celles des pieds de mouton, sont très-usitées, et produisent un bon effet ; celle du beurre du mois de mai est aussi fort estimée ; mais on en trouvera peu de faite dans les règles, à cause des soins et de la longueur du tems qu'il faut pour la bien faire ; je conseillerois à ceux qui en ont besoin, de se donner la peine de la faire eux-mêmes ; cette pommade n'est pas pénible, en observant ce qui est marqué ; et avec des soins et de la patience, elle se trouvera faite. Il y en a un nombre de cette espèce, qui produisent un effet merveilleux, et chacune de ces pommades a son mérite particulier.

XXV. *Autre.*

Écrasez cent limaçons à coquilles, et couvrez-les d'huile des quatre semences froides, nouvellement tirée sans feu, dans un pot de terre vernissée, que vous ferez bouillir au bain-marie, jusqu'à ce que vos limaçons soient cuits, ensuite passez-les et exprimez-les médiocrement dans une petite

terrine ; sur quatre onces d'huile, ajoutez une once de cire vierge, et un gros de blanc de baleine, que vous ferez fondre sur de la cendre chaude : tout étant fondu, tirez-le du feu, agitez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; ensuite lavez cette pommade avec de l'eau rose, ou de l'eau de fleur d'orange, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche, et changez cette eau d'odeur de tems en tems, afin que la pommade, en blanchissant, aquière une odeur agréable.

Il faut observer que plusieurs persones emploient cette pommade un peu ferme : on l'affermit de deux manières, la première, en ajoutant plus de cire vierge, à proportion du degré de fermeté que l'on voudra qu'elle ait, en incorporant du blanc de bismuth, ou de poudre de talc, si l'on destine son usage à blanchir le teint ; car cette pommade a la propriété de nourrir et de donner un lustre au visage, en s'en frottant les soirs, en se couchant, et en s'essuyant le matin, avec un linge très-fin, blanc de lessive.

CHAPITRE XXXVI.

Préparations des blancs propres à incorporer dans les pommades, pour blanchir et donner de l'éclat.

J'Ai été obligé, pour l'ordre de cet Ou-

vrage, d'enseigner la manière de faire les blancs, avant de donner les pommades pour le visage; il convient à présent de prescrire la façon de s'en servir, et d'indiquer ceux qui sont les plus propres à être incorporés. Tous ces blancs doivent être réduits en poudre subtile très-fine, passée au tamis de soie; il faut ensuite faire fondre de la gomme adragant, la plus belle et la plus propre que l'on pourra trouver; et lorsqu'elle sera fondue, la laisser reposer du soir au matin, puis la verser par inclination dans un autre vaisseau bien propre, observant de s'arrêter lorsque le petit dépôt voudra s'épancher.

Alors mettez la quantité qu'il vous plaira de l'un de vos blancs, dont vous voudrez faire usage, dans une tasse de porcelaine, bien propre, versez dessus de l'eau gommée, autant qu'il en faudra pour lier votre poudre, et la réduire en pâte: tâchant de ne la point toucher avec vos doigts, de peur de la ternir; remuez-la avec une très-petite cuiller de fayance, ou de crystal; lorque votre poudre sera réduite en pâte, entre le ferme et le liquide, prenez un papier bien blanc, sur lequel vous répandrez très-légèrement de la même poudre, que vous aurez réduite en consistance de pâte; ensuite, répandez votre pâte sur le papier, par pelotons, gros comme un petit pois, et faites-la couler avec votre petite cuiller, prenant garde de l'étendre;

et si votre pâte est bien faite, elle prendra siège, et conservera une éminence ; ensuite, mettez-la sécher, sur-tout que ce soit dans un endroit où il n'y ait point de poussière ; lorsqu'elle sera bien sèche, retirez vos petits pains blancs de dessus le papier, et mettez-les dans une petite boîte bien propre, et gardez-les pour l'usage : on s'en servira de la manière suivante.

Lorsqu'une Dame, à sa toilette, veut se servir du blanc, il faut qu'elle prépare cette pommade, avec laquelle elle doit incorporer son blanc, et que ce soit une pommade qui blanchisse, nourrisse la peau, et qui donne de l'éclat au teint ; que cette pommade ait été bien faite, et qu'elle ne soit altérée en aucune façon ; qu'elle soit bien blanche, de peur qu'elle ne ternisse l'éclat du blanc.

Si la pommade dont on se servira, doit être gardée dans de l'eau fraîche, on aura soin, avant de mettre le blanc, d'épancher l'eau, et de la faire dégorger, en la remuant un peu ; et l'on répandra l'eau à mesure, jusqu'à ce qu'il ne reste que le corps de la pommade.

Ensuite prenez ces petits pains de blanc, mettez-les dans un petit pot de fayance, comme sont les pots de rouge ou d'opiate, et écrasez-les avec la petite cuiller de fayance ou de crystal, et ensuite mettez de la pommade, que vous remuerez jusqu'à ce que votre blanc et la pommade soient bien

incorporés ensemble ; c'est à quoi il faut prendre garde : ensuite servez-vous-en, vous en frottant également par-tout le visage, et vous essuyant avec du papier brouillard ; alors le visage sera brillant, éclatant, et disposé à recevoir le rouge.

Le plus ou le moins de blanc que l'on met dans la pommade, dépend du goût de ceux qui en font usage : c'est pourquoi nous ne donnons aucune précision de la quantité pour la recette.

Il est encore essentiel de ne préparer du blanc prêt à mettre sur le visage, qu'autant qu'il en faut pour une fois ; le lendemain il n'a plus le même éclat. Les blancs peuvent s'employer en poudre très-subtile, sans apprêt de gomme. Cela est arbitraire ; l'apprêt de la gomme donne un lustre, et aide à effacer les rides ; et le blanc sans gomme, rend la peau plus souple ; ainsi on peut se servir de l'une et de l'autre, selon le cas.

Les poudres les plus propres à incorporer dans les pommades, sont celles du blanc de bismuth, de saturne, de perles, et la poudre de talc de Vénise calciné.

Quant aux pommades, il faut choisir celles qui sont destinées à blanchir et nourrir le teint, sur-tout la première que nous avons donnée : celles de pieds de moutons, celles de limaçons, celle du beurre de mai, et autres, qui ont les mêmes vertus ; pour les autres, on s'en servira, selon le cas,

et

et comme il est dit, selon leurs vertus particulières.

CHAPITRE XXXVII.

Pour les Rouges.

LEs rouges ne doivent être posés sur le visage qu'après les blancs; c'est la dernière cérémonie de la toilette. Pour que tout réponde aux soins que l'on se donne, il faut dabord avoir de beau rouge, et ensuite le bien poser. Pour l'avoir beau, il faut, en le fabriquant, employer du bon et du beau, ensuite observer la façon prescrite. Les rouges les plus en usage, sont ceux en poudre, et les petits pots, qui sont la même chose, excepté que la gomme lie ceux-ci, et que les autres sont en poudre; ce sont les mêmes alliages, les mêmes nuances; tout, en un mot, est égal, excepté la gomme: on peut avoir, si l'on veut, de la poudre de carmin et de talc, pour les mêler ensemble, et donner la nuance qui convient à ceux qui en font usage; ce sont les vrais amusemens de toilette. Il est bon de savoir qu'il y a deux sortes de poudre de talc: la naturelle et la calcinée. La calcinée est plus blanche, et donne de plus vives couleurs aux nuances; l'autre est plus onctueuse, et s'attache par conséquent mieux sur

le blanc, et est plus lustrée. On peut faire usage de l'une, ou de l'autre, selon le goût.

Comme tous les goûts ne sont pas les mêmes : nous donnerons quelques autres rouges, qui pourront convenir à quelqu'un; ils ne sont que pour donner un vermeil naturel; ces rouges ont régné, et on s'en contente. Pour abréger, nous supprimons le rouge en talc, comme inutile.

Première manière de faire le Rouge pour le visage.

Mettez un demi-gros de chouan en poudre, dans une terrine de terre vernissée, avec une livre d'eau de fontaine, faites-le bouillir sur un grand feu, à gros bouillon; puis coulez cette décoction à travers un linge, dans une terrine, que vous mettrez sur le feu; ajoutez-y deux gros de cochenille en poudre, et laissez-le bouillir à petit feu; puis mettez-y un demi-gros d'autour, continuant l'ébullition encore un quart-d'heure; ensuite coulez le tout, et faites dissoudre dans la colature, pendant qu'elle sera chaude, une pincée d'alun en poudre subtile, puis laissez-la reposer pendant quinze jours, sans vous mettre en peine si elle se moisit : jettez ensuite l'eau par inclination; après quoi, faites sécher au soleil la poudre qui restera au fond : prenez de la gomme adragant, selon la quantité de poudre que vous aurez; faites-la

dissoudre dans de l'eau rose, et délayez dans cette dissolution la poudre précédente: conservez-la ensuite soigneusement dans une boîte : pour vous en servir, trempez un pinceau dans la boîte : appliquez-le sur la joue et sur les lèvres, puis étendez le rouge avec vos doigts.

Deuxième Rouge.

Mettez infuser pendant vingt-quatre heures, sur les cendres chaudes, dans une bouteille de verre, avec suffisante quantité de vinaigre, une once de bois de Brésil, réduit en poudre subtile; versez cette infusion dans une terrine; ajoutez-y deux livres d'eau, faites la bouillir jusqu'à la consommation des trois quarts : cela fait, ajoutez y deux onces d'alun en poudre, et demi-once de colle de poisson, coupée par petits morceaux; et lorsqu'elle sera dissoute, versez le tout dans des pots, pour l'usage marqué.

Troisième Rouge.

Versez dans une terrine, sur une once de santal rouge bien pulvérisé, une livre de vinaigre distillé; puis faites bouillir le tout sur un petit feu, jusqu'à la consommation des trois parties; alors ajoutez une pincée d'alun en poudre, et deux cuillerées d'eau rose, dans laquelle vous aurez dissous de la gomme adragant : coulez le tout, et mettez-le dans une boîte, pour vous en servir,

comme des préparations précédentes.

Quatrième Rouge.

Prenez un gros d'orcanette, autant de gomme laque pulvérisées ; mettez-les dans un pot de terre vernissée, avec suffisante quantité de jus de citron, pour les faire infuser ensemble pendant une nuit, sur les cendres chaudes ; puis ajoutez une livre d'eau rose : faites bouillir le tout jusqu'à la consommation des trois parties ; conservez ce qui restera, pour l'employer, comme il est dit aux précédentes préparations.

Cinquième Rouge en petits pots.

Choisissez le plus beau carmin en poudre, que vous pourrez trouver : faites en dissoudre un gros dans un peu d'eau chaude ; aussi-tôt qu'il sera fondu, mettez dans un plat de fayance bien net, quatre onces de talc de Vénise, pulvérisé bien fin ; faites-y un trou au milieu, et versez goutte à goutte votre dissolution, en la maniant toujours avec vos doigts, (il faut les laver deux ou trois fois avec du savon, et ensuite dans l'eau claire, afin qu'ils ne ternissent pas le carmin) ; continuez de la sorte ; et lorsque vous aurez épuisé la dissolution, ajoutez-y six gouttes d'huile d'olive vierge, et douze gouttes de gomme adragant, en continuant de la manier, jusqu'à ce que toutes ces matières soient bien incorporées ensemble ; ensuite mettez-les dans de petits

pots destinés pour cet usage ; rangez-les sur une chauffrette de bois, et ne mettez uniquement que de la cendre chaude dans la cassolette destinée à placer le feu, afin qu'une chaleur douce aide à faire sécher votre rouge ; un feu un peu vif le bruniroit : ayez soin de maintenir cette chaleur douce, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec ; ensuite couvrez vos petits pots à l'ordinaire, les conservant pour l'usage : ce rouge est plus vif. Voici les règles qu'il faut observer pour les autres nuances.

Seconde nuance. Un gros de carmin, quatre onces et demie de poudre de talc, même huile, même gomme.

Troisième nuance. Un gros de carmin, cinq onces de poudre de talc, six ou sept onces d'huile, et douze gouttes de gomme.

Quatrième nuance. Un gros de carmin, cinq onces et demie de talc, six gouttes d'huile, et quinze gouttes de gomme.

Cinquième nuance. Un gros de carmin, six onces de talc, huit ou neuf gouttes d'huile, et dix-neuf gouttes de gomme.

Sixième nuance. Un gros de carmin, six onces et demie de talc, neuf gouttes d'huile, et dix gouttes de gomme.

Septième nuance. Un gros de carmin, sept onces de talc, dix gouttes d'huile, et vingt gouttes de gomme.

Huitième nuance. Un gros de carmin, sept onces et demie de talc, onze gouttes d'huile ; et vingt-deux de gomme.

Neuvième nuance. Un gros de carmin, huit onces de talc, douze gouttes d'huile, et ving-quatre gouttes de gomme.

Ainsi, en augmentant la poudre de talc de demi once en demi-once, on fait les différentes nuances, jusqu'au déblanchi, qui est une livre de talc, sur un gros de carmin; il faut ajouter à votre dissolution de carmin, de l'eau à proportion de la poudre de talc, et de même, proportionner les gouttes d'huile et celles de la gomme, afin que tout soit dans les règles, et que toutes les nuances soient égales pour le corps du rouge; c'est-à-dire, qu'il soit aussi onctueux et aussi lié.

Voilà la manière de faire ce rouge, qui, aujourd'hui est avec raison tant en règne: en s'en servant, il ne peut porter aucun préjudice à la peau; le talc, la partie supérieure de cet alliage, est très-bon par lui-même, puisqu'il entre dans plusieurs préparations cosmétiques: on se sert également de rouge en poudre: il faut mêler simplement le carmin avec la poudre de talc, et faire les mêmes nuances pour le rouge en poudre, que pour les rouges en petits pots.

Mettez un gros de carmin, et quatre onces de poudre de talc, pour la première nuance du rouge le plus vif, et suivez l'ordre ci-dessus indiqué aux nuances, jusqu'au déblanchi: alors vous pourrez dire être assorti, et avoir tous les tons du rouge pour le visage.

On peut avoir du carmin à-part, et de la poudre de talc ; et par le mêlange, la réduire à la nuance que l'on veut avoir.

Pour se servir du rouge en petits pots, et de celui en poudre, on prend un peu de rouge au pinceau, pour l'étendre légérement sur les parties qu'il faut colorer, ensuite on met un peu plus de rouge aux endroits qui doivent être plus vifs ; de sorte que ce rouge paroisse par degré, comme s'il étoit naturel, et c'est en quoi consiste l'art. Il faut, lorsque l'on se sert du blanc et du rouge, s'appliquer le soir, en se couchant, de la pommade bonne pour le teint, où l'on n'ait incorporé aucun blanc, et le conserver dans de l'eau ; comme la première que nous avons donnée ; ensuite s'en bien frotter le visage, pour détacher les poudres du blanc et du rouge, qui se sont attachées à la peau ; et après avoir bien frotté dans tous les endroits où on aura mis du blanc et du rouge ; s'essuyer fortement avec un linge blanc, pour mettre la peau dans son état naturel : on peut ensuite faire les préparations accoutumées, pour passer la nuit.

CHAPITRE XXXVIII.

Préparations des Poudres et Pâtes propres à se nettoyer les mains, les blanchir, et en adoucir la peau.

LES mains sont si sujettes à se salir, étant presque toujours en œuvre, qu'elles ont besoin de secours, pour revenir dans leur état naturel : l'eau seule ne peut, dans plusieurs circonstances, les rendre propres. Le savon nettoie bien ; mais il rend la peau rude et ridée, et ne peut servir qu'avec un alliage doux, pour le corriger : il n'y a donc que les pâtes en poudre et les pâtes liquides, qui puissent réparer, non-seulement ce que les mains perdent au travail, mais encore les embellir, en rendant la peau douce et blanche.

Les préparations de ces pâtes liquides et sèches, feront le sujet de ce Chapitre. Nous donnerons les recettes et la manière de se servir des pâtes liquides ou en poudre, parfumées et sans parfum ; des pâtes grasses ; des pâtes au miel, etc. qui tendent toutes à nettoyer, blanchir et adoucir la peau et les mains.

Première Poudre odorante pour les mains.

RECETTE.

Prenez quatre onces d'expression des amandes douces, autant des amères.

Deux onces de farine de fèves.

Une once et demie de farine de riz, et de celle de lupin.

Une once de farine d'iris de Florence.

Six gros de roses blanches desséchées, et de benjoin.

Demi-once de sel de tartre, de craie blanche préparée, despode aussi préparé, et de sperme de baleine nouveau.

Demi-scrupule d'huile de bois de roses, girofle, et de lavande; faites en un mélange et une poudre. Pour cet effet, prenez des pains d'amandes amères et douces, tirées de la presse : après en avoir exprimé les huiles, mettez-les en poudre à part, dans un mortier de marbre, pulvérisez ensuite l'iris et les roses, de même que le benjoin : mêlez ces ingrédiens pulvérisés avec le sel de tartre, la craie broyée et les farines passées; mettez dans un mortier de marbre le sperme de baleine avec les huiles, agitez-les bien ensemble avec un pilon de bois, pour en faire une pâte; puis vous y mêlerez peu-à-peu les poudres ensemble, afin d'en faire un mélange : vous aurez une poudre pâteuse, que vous conserverez dans un pot de verre ou de fayance.

Elle nettoie la peau, et la rend douce, blanche et polie ; on l'emploie pour décrasser les mains, auxquelles elle laisse une bonne odeur ; pour en faire usage, on peut l'humecter dans les mains, avec un peu d'eau de fleur d'orange, en place d'eau commune, dont on se sert ordinairement : s'en frotter ensuite les mains, sans les humecter davantage, jusqu'à ce que la pâte, qui sera chargée de crasse, soit desséchée et tombée ; puis s'essuyer avec un linge un peu imbibé d'eau de fleur d'orange. Cette pâte est excellente pour son effet et son odeur : mais comme il y entre plusieurs choses inutiles, ou qui n'ont qu'un même mérite, telles que les farines, on a réformé cette poudre, en diminuant le benjoin, à cause de son odeur ; la dose du blanc de baleine ; et en supprimant le spodium comme inutile, et l'huile de lavande, par rapport à son odeur trop forte. Voici comme on l'a réduite.

Recette de la Poudre ci-dessus réformée.

Prenez six onces d'expression d'amandes douces et amères, et autant de la farine de riz.

Une once de racine d'iris de Florence, et de craie blanche préparée.

Deux gros de benjoin, de blanc de baleine, et de sel de tartre.

Une demi-once d'huile de bois de rose.

Il faut suivre le manuel de la poudre

précédente : pilez vos marcs d'amandes amères et douces en particulier, l'iris aussi en particulier, et pulvérisez le benjoin avec le sel de tartre ; mettez l'huile de bois de roses avec le blanc de baleine, dans un mortier, pour être réduit en pâte, et ensuite mêlez-y vos poudres, jusqu'à ce que tout soit très-exactement incorporé : alors distribuez votre poudre dans les pots, pour vous en servir, comme il est dit ci-dessus.

Cette poudre est la même, à la réforme près. La première est plus propre à nourrir la peau des mains, à cause de son onction : en y retranchant un peu d'odeur, elle plaira à ceux qui ne l'aiment pas : c'est pour cette raison que j'ai indiqué l'une et l'autre.

Poudres parfumées, appellées Pâtes de Provence, *pour les mains.*

Ces poudres sont le marc des essences et faites aux fleurs, et des amandes douces et amères, noisettes et ben. Les fleurs les plus en usage pour ces pâtes, sont la fleur d'orange, le jasmin, la tubéreuse, et la rose blanche ; ces fleurs et ces fruits à coque ne s'emploient pas ensemble ; mais une de ces fleurs avec un de ces fruits ; en sorte que l'amande douce fait quatre poudres pour les mains : la première poudre d'amandes douces, à la fleur d'orange ; la seconde, au jasmin ; la troisième, à la

tubéreuse, et la quatrième, à la rose muscade blanche.

L'amande amère en fournit aussi quatre avec les mêmes; la noisette en fait autant.

Les deux meilleures, et dont il est plus à propos de se servir, sont celles d'amandes amères et douces: on peut cependant, si l'on veut, les mêler ensemble, pour diversifier le parfum.

La manière de faire cette poudre, est de piler un pain sorti de la presse, pour exprimer une de ces essences, et de le broyer dans un mortier de marbre, et ensuite conserver cette poudre dans un pot.

Pour vous en servir, mettez de cette poudre dans le creux de la main, avec un peu d'eau, frottez les; et quand elles seront bien décrassées, ou la poudre tombera d'elle-même, ou vous la ferez détacher avec de l'eau.

Pour faire ces poudres, dont on se sert, outre celles de Provence, prenez un ou plusieurs pains d'amandes, soit douces, soit amères, et pilez-les dans un mortier de marbre; sur chaque livre d'amandes, mettez goutte à goutte, par intervalle, le parfum destiné à donner l'odeur à votre poudre; lorsque vos amandes seront broyées, et que votre essence sera bien incorporée, mettez cette poudre, comme la précédente, dans un pot bien couvert, de peur qu'elle ne perde son odeur.

Pour une livre de poudre d'amandes,

vous mettrez de l'une de ces quintessences, à votre choix ; (celles que je donne ici, sont les meilleures, selon le goût présent, quoiqu'on ne se serve guère des deux dernières.)

Poudres d'amandes de parfum, propres à nettoyer et adoucir les mains.

Deux gros de cédrat.
Un gros de bergamote.
Deux gros et demi d'oranges amères.
Deux gros et demi d'oranges de Portugal.
Deux gros de citron.
Deux gros de limon.
Un gros de girofle.
Un gros de thym.
Un gros de romarin.

Pour donner à ces poudres le goût de la fleur d'orange, mettez-y un gros de néroly, ou, si c'est dans la saison de la fleur, pesez deux onces de feuilles de fleur d'orange : puis une livre de poudre d'amandes, que vous pilerez ensemble, et réduirez en poudre.

Si l'on vouloit mêler ces odeurs, il faudroit les réduire à proportion du nombre que l'on en mettroit, afin que le parfum fût proportionné.

Les personnes qui n'aiment point les odeurs, réduiront simplement les pains en poudre, et s'en serviront à la manière précédente.

Poudre de graines de pavots blancs.

Prenez, autant qu'il vous plaira, de graine de pavot blanc sèche, pilez-la le plus subtilement qu'il sera possible ; vous prendrez de cette poudre dans le creux de la main, avec un peu d'eau, elle les nettoiera et les blanchira.

Première Pâte d'amande.

Prenez quatre onces d'amandes douces, autant d'amères ; mettez les dans de l'eau chaude, pour les dépouiller de leur peau, pilez-les, et quand elles le seront un peu, de peur qu'elles ne tournent en huile, versez-y un filet de vinaigre distillé, ajoutez ensuite deux gros de storax, en poudre très fine, deux onces de miel blanc, deux jaunes d'œufs durs ; et si cette pâte est trop sèche, vous mettrez un peu plus de vinaigre. L'usage de cette pâte est d'en prendre un peu, et de la délayer dans le creux de la main, avec de l'eau, pour s'en frotter les bras et les mains ; puis lavez-les ensuite dans de l'eau.

Quelques Parfumeurs y ajoutent de la céruse ou du sucre de saturne, pour donner plus de fraîcheur à la peau.

II. *Autre.*

Jettez quatre livres d'amandes amères dans de l'eau chaude, pour en tirer la peau ; ensuite laissez les sécher ; étant sèches,

broyez-les dans un mortier de marbre, dont le pilon soit proportionné; lorsque vous l'aurez fait pendant un peu de tems, ajoutez y un peu de lait, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; ce que vous continuerez jusqu'à ce que les amandes soient bien pilées: puis faites tremper dans du lait, la mie d'un pain mollet d'une livre, et mettez-la dans le mortier, pour la piler avec vos amandes, en observant de remuer, afin qu'elle soit mêlée avec votre pâte; cela fait, mettez dans un chauderon votre pâte, avec autant de lait qu'il en faudra pour la rendre liquide, et remuez toujours avec une longue et forte spatule, jusqu'à ce qu'elle épaississe, et soit cuite: vous vous en servirez comme de la précédente.

III. *Autre.*

Après avoir ôté la peau d'une livre d'amandes douces, à la manière accoutumée, en les mettant tremper dans de l'eau chaude, prenez, eau de fontaine, vinaigre distillé et eau-de vie, de chacun un demi septier; quatre onces et demie de pain blanc, et deux jaunes d'œufs; pilez d'abord les amandes, les humectant avec le vinaigre, jusqu'à ce qu'elles soient pilées bien fin; alors mettez la mie du pain, imbibée d'eau-de-vie, avec les amandes, avec l'eau, les jaunes d'œufs et l'eau de-vie; mettez le tout dans une bassine sur le feu, et remuez sans discontinuation, jusqu'à ce qu'elle soit cuite,

et suffisamment épaisse ; puis retirez-la, et mettez-la dans des pots de fayance, pour la conserver dans le besoin.

IV. *Autre.*

Ayez quatre onces d'amandes douces et d'amandes amères, pilées comme pour toutes les pâtes ; pignons, et des quatre semences froides, de chacune deux onces ; borax, demi-once ; benjoin, un gros ; la mie d'un pain de demi-livre ; vinaigre distillé, un demi-septier ; eau-de-vie, un demi-septier ; lait, cinq poissons ; quatre jaunes d'œufs : pilez les amandes, les pignons et les graines des quatre semences froides, versant de tems en tems un peu de lait, afin que l'amande ne tourne point en huile ; lorsque tout sera pilé, mettez la mie de pain déja imbibée, dans le lait, le borax et le benjoin pulvérisés subtilement, et vous continuerez de piler et de mêler le tout ; versez ensuite, dans une terrine de terre vernissée neuve, votre pâte, déja délayée dans une partie de votre lait, et mettez-la sur un feu de charbon, pour la faire bouillir : remuez continuellement ; et lorsqu'elle s'épaissit, ajoutez y le vinaigre, en remuant toujours jusqu'à la fin, avec la spatule, tournant toujours du même côté ; cela fait, délayez vos jaunes d'œufs dans le reste du lait, et mettez-les petit-à-petit ; lorsqu'ils y seront tous, et que la pâte épaissira, mettez l'eau-

de vie, et peu de tems après elle sera cuite: pour le connoître, mettez-en un peu sur une assiette fine de fayance, elle s'en détachera facilement étant froide. Il faut alors la verser dans des pots de fayance, pour la conserver. Il y a des Parfumeurs qui humectent cette pâte avec un peu d'eau-de-vie, en l'incorporant avec la spatule. Pour s'en servir, il faut d'abord se laver avec de l'eau de fontaine; ensuite on prend un peu de cette pâte, on s'en frotte les mains et les bras, elle se sèche, se détache et tombe, en continuant de frotter, jusqu'à ce qu'elle soit toute tombée : elle rend la peau nette, douce et blanche.

V. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes douces dépouillées de leurs peaux, et quatre onces de pignons, pilez-les le plus fin qu'il sera possible; puis ajoutez deux onces de sucre fin en poudre, une once de miel blanc, ou eau de farine de fèves, et deux onces d'eau-de-vie : on peut parfumer cette pâte avec de l'essence de girofle, de bergamote, cédrat et jasmin.

VI. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes, ôtez-en la peau; pilez vos amandes, et arrosez-les avec demi-septier d'eau-rose, en versant petit-à-petit, jusqu'à ce qu'elle soit consommée, et les amandes bien broyées; alors

mondez une pomme de reinette de ses pépins et de sa pelure, coupez-la par petits morceaux, et ajoutez quatre onces et demie de pain blanc seché, pilé et passé, deux onces de gomme adragant, dissoute dans de l'eau-rose; mettez le tout dans le mortier avec ses amandes, pour être pilé de nouveau, et broyez le tout si bien qu'il fasse un corps de pâte, que vous conserverez pour l'usage.

VII. *Autre.*

Faites infuser, pendant deux ou trois heures, une livre d'amandes douces, pilées dans trois demi-septiers de lait de vache, passez-les dans un linge blanc de lessive, et exprimez-les bien fort; versez ensuite la colature dans une terrine de terre vernissée, que vous mettrez sur le feu, et ajoutez-y une demi-livre de mie de pain réduite en miettes et passée; deux gros de borax, autant d'alun de roche calciné, réduits en poudre subtile; sur la fin, ajoutez une once de blanc de baleine, observant de remuer continuellement avec une spatule; laissez cuire le tout à propos: ensuite mettez-le dans des pots de fayance, pour le conserver: servez-vous-en comme de la précédente.

VIII. *Autre.*

Pilez quatre onces d'amandes douces dans un mortier de marbre bien propre;

et lorsqu'elles seront bien réduites en pâte, incorporez-les avec trois jaunes d'œufs frais ; détrempez le tout dans un demi-septier de lait de vache, et faites-le cuire dans un poëlon, jusqu'à consistance de pâte, observant de bien remuer pendant la cuisson ; après quoi mettez-la dans un pot, pour la conserver.

IX. *Autre.*

Prenez autant qu'il vous plaira de pommes de carpendu, mondez-les de leurs pepins et pelures, coupez-les par tranches ; puis broyez-les dans un mortier, en y versant de l'eau rose et du vin blanc ; ajoutez-y la mie d'un pain blanc, un peu de savon blanc, autant d'amandes pilées ; puis faites bouillir le tout avec autant de vin blanc qu'il en faudra pour le cuire et réduire en consistance de pâte.

X. *Autre.*

Ecossez une livre d'amandes amères, broyez-les dans un mortier, en y mêlant de tems en tems quelques rayons de vin blanc, de peur qu'elle ne tourne en huile ; ajoutez une once de céruse, une demi-once d'amidon, quatre jaunes d'œufs ; lorsque tout sera bien incorporé et broyé, mettez-le dans la bassine, avec six onces d'esprit-de-vin, que vous ferez bouillir, jusqu'à ce que tout ait une bonne consistance de pâte ; puis mettez-la dans des pots de fayan-

ce : pour vous en servir, prenez-en gros comme une noix, frottez-vous-en les mains, et versez-y peu à peu de l'eau, que vous essuyerez avec un linge blanc.

XI. *Pâte Royale nouvelle.*

Sous le nom de pâte royale, on en fait de plusieurs sortes ; chaque Parfumeur la fait à sa mode. Ces pâtes en général sont plus liquides que les autres, et presque toutes sont sujettes à fermentation : cela dépend des recettes, de la qualité des marchandises qu'on emploie, et de la manipulation ; on a cherhé à rendre cette nouvelle pâte royale supérieure aux autres, et à la conserver plus long-tems. Pour y réussir, observez toutes les circonstances que nous allons donner.

Recette.

Quatre onces de chacune des quatre semences froides nouvelles, et fraîchement écossées ; quatre onces de pignons nouveaux : prenez bien garde qu'ils ne sentent le rance, parce qu'ils perdroient votre pâte : quatre onces d'amandes amères écossées.
Trois onces de poudre de riz de Piémont, bien blanc.
La grosseur d'un œuf de mie de pain blanc.
Quatre gros de blanc de baleine.
Un gros de cire vierge.
Un gros de borax.
Un gros d'alun de glace.

Trois chopines de lait de vache nouvellement tiré.
Trois poissons d'esprit-de-vin rectifié.
Deux jaunes d'œufs du jour.

Mettez dans un mortier de marbre les quatre semenses froides, les amandes et les pignons, pour les piler en y mettant de tems en tems un peu de lait, de peur que la trituration ne tourne en huile, lorsqu'elle sera réduite en pâte bien fine; ajoutez-y de la farine de riz et de la mie de pain déja trempée dans de lait, mêlez et broyez bien ces choses ensemble, en continuant de mettre le lait peu-à-peu; ajoutez ensuite le borax et l'alun de glace, pulvérisés subtilement, que vous broyerez jusqu'à ce que tout soit mêlé, puis mettez votre pâte dans une terrine de terre neuve vernissée, et délayez-la avec la moitié du lait qui vous reste, en remuant avec une spatule; mettez-la ensuite bouillir sur un feu de charbon; lorsqu'elle commencera à chaufer, tournez avec la spatule continuellement, jusqu'à la fin de la cuisson de la pâte: en commençant à bouillir, mettez-y la cire vierge et le blanc de baleine; et lorsqu'elle s'épaissira, ajoutez-y petit-à petit le lait, et gardez-en environ un poisson, pour délayer vos jaunes d'œufs, que vous mettrez tout à la fois; et votre pâte étant réduite en consistance, retirez-la du feu; observez de la remuer continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit froide; alors

incorporez votre esprit-de-vin rectifié, et remuez jusqu'à ce que tout soit bien mêlé ; il conservera votre pâte, en la rendant plus liquide. Observez que si l'on vouloit que la pâte fût parfumée, on se serviroit de l'esprit-de-vin aux odeurs, selon le goût que l'on voudroit lui communiquer : aussitôt que votre esprit-de-vin sera incorporé, mettez votre pâte dans des pots, et conservez-la pour l'usage ; elle est merveilleuse, pour nettoyer et blanchir, et elle rend la peau des mains et des bras douce et belle, en s'en servant comme ci-dessus. L'hiver on peut se dispenser de faire cuire cette pâte, en n'y mettant que la quantité de lait qu'il en faut, pour lui donner une bonne consistance, et la dose d'esprit-de-vin nécessaire, pour la rendre liquide comme l'autre, observant de la tenir dans un endroit où l'on ne fait point de feu.

XII. *Autre.*

Prenez des quatre semences froides, de chacune quatre onces, pilez-les dans un mortier, y ajoutant deux onces de pignons, que vous broyerez de même ; puis ajoutez peu-à-peu, une demi-livre d'amandes douces ; ensuite, deux jaunes d'œufs frais ; et le tout étant bien incorporé ensemble, vous aurez une pâte excellente pour blanchir les mains : conservez-la dans un pot de fayance, en la couvrant de sucre pulvérisé.

XIII. *Autre.*

Pilez, dans un mortier de marbre, une livre d'amandes écossées de leur peau ; ajoutez peu-à-peu, quatre onces de lait de chevre nouvellement tiré ; ensuite deux onces d'huile d'amandes douces, tirée sans feu ; la mie d'un pain de demi livre ; blanc d'Espagne, et poudre d'iris, de chacun une once : lorsque tout sera exactement broyé, mettez-le dans une terrine, avec deux jaunes d'œufs, incorporez le tout ensemble, et mettez-le sur le feu pour le faire cuire jusqu'à consistance de pâte. Elle aura les mêmes propriétés que la précédente.

XIV. *Autre.*

Prenez une livre d'amandes douces écossées et broyées, mettez-les dans le four, sur une feuille de papier, comme on fait à l'égard des macarons, pour les y laisser cuire ; vous en délayerez un peu dans du lait, pour vous en laver les mains.

XV. *Autre.*

Faites sécher une livre de savon au soleil pendant huit jours ; ensuite pulvérisez le savon, et quatre onces de poudre d'iris bien fine, une once d'amidon en poudre, et autant de santal aussi en poudre ; incorporez toutes ces poudres ensemble dans un mortier, avec suffisante quantité de borax liquide et d'huile de benjoin, pour les ré-

duire en consistance de pâte, que vous mettrez dans des pots pour l'usage.

XVI. *Autre.*

Ecossez une livre d'amandes amères, broyez-les bien fin dans un mortier, avec une livre de pignons; ayez ensuite camphre, blanc de baleine, alun calciné, iris de Florence et farine de lupin, de chacun deux gros; la mie d'un pain d'une livre; cinq jaunes d'œufs frais, et le quart d'un os de sèche; puis ayant pulvérisé ce qui peut l'être, vous mettrez le tout ensemble dans une terrine avec une chopine de lait, pour le faire cuire en consistance de pâte, de laquelle vous vous en frotterez les mains, sans y mettre de l'eau.

XVII. *Autre.*

Pilez dans un mortier de marbre demi-livre d'amandes amères écossées, autant de pignons; ajoutez-y miel blanc, ou de Narbonne; eau-rose, de chacun demi-livre; eau de fleur d'orange et jus de citron, de chacun quatre onces: et ayant bien incorporé le tout dans le même mortier, mettez-le dans une terrine vernissée, pour le faire bouillir un moment; après quoi, vous aurez une pâte au miel; mettez-la dans un pot de fayance, pour vous en servir; délayez-en un peu avec de l'eau, pour vous laver les mains.

XVIII.

XVIII. *Autre.*

Faites sécher, autant qu'il vous plaira, de racine de guimauve ; broyez-les ensuite dans un mortier, pour la réduire en poudre : prenez de cette poudre quatre onces ; pâte d'amandes douces amères, huile de tartre et d'amandes douces, de chacune deux onces ; graines d'oranges mondées, une once et demie ; amidon blanc, une once ; pignons frais, six gros ; ambre, un grain : puis broyez et pulvérisez ce qui peut l'être ; ajoutant pour chaque once de poudre ou autre matière, demi-once de poudre d'iris. Cela fait, broyez dans un mortier d'autres racines de guimauve fraîche, et faites-les macérer dans suffisante quantité d'eau-rose et de naphre, pour en tirer le lendemain le mucilage, duquel vous prendrez une partie pour dissoudre en premier lieu l'ambre, et vous incorporerez le reste avec vos poudres, pour le réduire en consistance de pâte assez solide : formez-en de petites boules de la grosseur d'une noix, et faites-les sécher pour les conserver ; on tient une de ces boules dans la main, on l'arrose d'eau ; et on s'en frotte les mains.

Voilà les poudres et les pâtes propres à nettoyer, blanchir et adoucir la peau. Il y en a qui se garderoient un an, lorsqu'elles sont bien faites ; d'autres qui sont sujettes à fermentation : pour la prévénir, il faut faire peu de ces pâtes à la fois, les tenir

toujours au frais, et les humecter avec de l'esprit-de-vin, qui arrêtera la fermentation, ou, pour mieux dire, l'empêchera; car si la pâte a commencé à dégénérer par l'ébulition, quoique l'esprit-de-vin puisse en arrêter le progrès, il ne lui rendroit cependant pas ce qu'elle auroit perdu: c'est pourquoi on doit prévenir ces inconveniens; ceci est très-utile aux Parfumeurs, tant à cause de leur réputation, que pour la perte qu'ils feroient infailliblement. Lorsque les pâtes au miel sont bien faites, elles ne sont pas sujettes à ces accidens, car tout dépend de la façon: aussi est-il essentiel à un Parfumeur intelligent, d'employer de bonnes marchandises, et de se servir de bonnes recettes: pour lors infailliblement il fera du bon. Je conseille aux Particuliers qui voudront s'amuser à faire ces pâtes, d'en faire peu à la fois, de proportionner les recettes, et de préférer celles auxquelles ils donneront une longue cuisson, parce qu'elles se gardent plus long tems.

On ne risque rien de faire provision de poudres, pourvu qu'on les mette dans un pot de terre ou de fayance couvert; (le papier et le bois, sur-tout dans l'été, leur sont nuisibles). J'ai cru à propos de faire ces observations pour éviter les inconvéniens qui pourroient arriver.

Outre les pâtes et les poudres, il y a quelques pommades propres à adoucir la peau, à la blanchir, à la rendre douce,

et à faire disparoître le hâle, et même bonnes pour les gerçures. Nous n'en donnerons que peu de recettes.

Il y a des eaux qui font les mêmes effets que les pâtes : nous les donnerons aussi pour rendre ce Traité complet, et pour ne laisser rien à desirer de tout ce qui peut contribuer à la propreté et à la beauté.

Pommade pour les mains.

Prenez huile d'amandes douces, deux onces ; blanc de baleine, cire vierge, de chacun trois gros ; faites chauffer ces trois choses dans trois écuelles à part ; puis les verserez toutes dans une, les agitant soigneusement avec une spatule de bois ; jettez les ensuite dans une bassine où vous aurez mis de l'eau fraîche bien nette ; remuez toujours, et changez d'eau souvent, jusqu'à ce que votre pommade soit devenue blanche : vous la conserverez dans de l'eau rose ou de fontaine, que vous changerez tous les jours.

Pour se servir de cette pommade, il faut s'en frotter le soir, en se couchant, les mains et les bras, ensuite se ganter : elle rend la peau douce et luisante.

Autre.

Prenez une demi-livre de suif de cerf, autant de toilette d'un jeune chevreau ; faites-les bien tremper dans de l'eau de fontaine, et changez souvent cette eau,

jusqu'à ce qu'ils soient devenus blancs ; alors faites-les fondre dans une terrine vernissée : étant fondus, passez-les à travers une étamine, dans une terrine dans laquelle vous mettrez de l'eau fraîche ; agitez-les dans un mortier de marbre, pour y incorporer deux onces de céruse broyée et tamisée ; lorsque le tout sera exactement mêlé, vous mettrez la pommade dans un vaisseau couvert d'un linge, pour l'exposer au soleil ; remuez-la de tems en tems ; à la fin lavez-la dans de l'eau-rose, et mettez-la ensuite dans un pot de fayance, pour vous en servir comme de la précédente.

Troisième Pommade pour les mains.

Prenez deux onces d'huile d'amandes amères, et une once de cire vierge, que vous ferez fondre ensemble sur de la cendre chaude : aussi-tôt que le tout sera fondu, remuez jusqu'à ce qu'il soit froid ; ensuite lavez cette pommade avec de l'eau de fleur d'orange, en l'agitant avec une spatule ; elle deviendra blanche : vous pouvez vous en frotter les mains et les bras, en vous couchant ; observez de mettre des gants incontinent après, pour passer la nuit.

Quatrième Pommade pour les gerçures.

Prenez trois gros de bol d'Arménie, trois gros de myrrhe et autant de céruse broyés ensemble, et incorporés avec suffisante

quantité de graisse d'oie : vous formerez une pommade ou onguent, qui guérira vos gerçures en peu de tems.

Eau pour blanchir les mains, et les embellir.

Concassez dans un mortier une livre de graines de jusquiame ; mettez-la dans une cucurbite, avec le jus de douze citrons et une livre d'esprit-de-vin, pour en faire la distillation au bain-marie ; il en sortira une eau merveilleuse pour blanchir les mains en peu de tems, en s'en lavant tous les matins.

La décoction des feuilles et racines d'ortie, faite avec l'eau de fontaine, blanchit en peu de tems les mains, en s'en lavant deux ou trois fois par jour.

Autre eau pour blanchir les mains.

Un gros de borax pierreux, sel commun et alun de roche trituré, chacun à part ; puis incorporé avec demi-livre de blancs d'œufs, mis ensuite dans une cucurbite, pour en faire la distillation au bain marie : le tout donnera une eau admirable pour blanchir les mains.

Eau qui blanchit les mains, fait disparoître les taches, et ôte le hâle du soleil.

Cueillez une bonne quantité de fleurs de tilleul, pilez-les dans un mortier de marbre, mettez-en la moitié dans une toile, sous la presse, pour en exprimer le suc, que vous mettrez dans une cucurbite, avec le reste des fleurs pilées, pour en faire la distillation au bain-marie. Imbibez un linge dans cette eau, et appliquez-le sur les mains pendant trois nuits consécutives, non-seulement elle les blanchira, mais encore elle unira la peau, dissipera les taches et ôtera le hâle du soleil.

Le suc de la menthe fraîche et filtré est très-propre pour blanchir les mains, pourvu qu'on s'en lave deux ou trois fois par semaines.

Autre Eau qui nettoie et blanchit les mains.

Pilez autant qu'il vous plaira d'amandes dans un mortier, y versant peu-à-peu de la poudre subtile d'oignons de lys sèche; ensuite mettez ce mélange dans un petit nouet de toile; faites-le tremper dans de l'eau de rivière, et exprimez-le jusqu'à ce que l'eau soit blanche, pour vous laver les mains.

CHAPITRE XXXIX.

Pour réparer les diformités des ongles.

UNe belle main est souvent déparée par les difformités des ongles : quelques-uns sont jaunes, roux ou bruns, et même tachés de blanc ou de noir ; il s'y rencontre quelque fois du sang caillé ou meurtri. Voici les moyens de réparer ces diformités, par les préparations suivantes : ils deviendront beaux, blancs, sans tache, et mettront le juste accord avec la beauté de l'incarnat des mains.

Moyens de donner une belle couleur aux ongles.

Il faut d'abord laver ses doigts avec de l'eau de savon odorante, ensuite frotter les ongles avec égales parties de cinnabre et d'émeri ; après quoi les oindre d'huile d'amandes amères : en continuant ainsi pendant quelque tems, les ongles deviendront blancs, transparents et nets comme une perle.

Lavez souvent vos ongles avec de l'eau de marrube blanc, et frottez-les après avec la poudre de Cypre ; relavez-les derechef avec de l'eau de marrube, ils deviendront bientôt blancs.

Moyens pour ôter les tâches des ongles.

Faites fondre de la poix et de la térébenthine par égales parties, dans un petits vaisseau sur le feu ; puis ajoutez-y du vinaigre et du soufre vif pulvérisés subtilement ; appliquez ce mélange sur vos ongles, les taches disparoîtront dans peu de tems.

La poix et la mirrhe fondues ensemble, font les mêmes effets.

L'eau distillée ou le suc de melon, est un bon moyen pour ôter les taches blanches des ongles, si l'on a soin de s'en laver.

Moyens pour dissiper le sang meurtri ou caillé qui se rencontre dans les ongles.

Broyez du plantain long avec un peu de sel, puis appliquez-le en forme de cataplasme, sur l'ongle.

L'emplâtre diachylum ireatum amolli avec un peu d'huile, appliqué sur l'étendue de l'ongle, en dissipe le sang noir et meurtri.

Les crottes de chèvre avec le soufre, font le même effet : il faut les incorporer ensemble, et appliquer ce mélange sur l'ongle.

L'euphorbe mêlé avec la graisse de canard ou d'ours, résout puissamment le sang caillé qui est sous les ongles.

On résoudra et on dissipera en peu de tems le sang noir et meurtri des ongles, en

se les lavant souvent avec de l'eau de scabieuse distillée, et en tenant toujours appliqué dessus un linge imbibé de cette eau.

Moyens pour faire revenir en leur état naturel les ongles rongés

Il faut se frotter souvent avec l'eau distillée de l'herbe dite la langue de chien : ce moyen est souverain pour faire remettre en leur état naturel les ongles secs, rouges ou fendus.

La couenne de lard est aussi très bonne, en s'en frottant les ongles de tems en tems.

Des semences de cresson broyées dans un mortier avec du miel, et appliquées sur les ongles, les feront revenir dans leur état naturel.

CHAPITRE XL.

Préparation du savon pour la propreté des mains et du visage.

LE savon, comme je l'ai déja dit, nettoie très bien ; mais il rend la peau rude, même ridée ; ce qui ne paroît pas surprenant, en examinant les matières dont il est composé. On fait brûler de la soude d'Espagne, on forme des cendres une lessive qu'on mêle avec de la chaux vive, et les deux tiers d'huile d'olive : on met le tout

dans une chaudière, pour le faire lier et cuire ensemble : tel est le savon. Ces matières réunies ensemble dans la chaudière feroient fondre un homme qui auroit le malheur d'y tomber, et même dissoudroient ses os : c'est ce que j'ai vu à une grande savonnerie à Marseille, où on ne trouva, en coupant le savon, que les cheveux de l'homme qui étoit tombé dans la chaudière. Il faut donc allier le savon, pour adoucir ce qu'il a de trop mordant, lorsqu'il nettoie la peau. Il y a long-tems que l'on s'est apperçu de cette nécessité, et nous ne faisons en ceci que suivre nos ancêtres.

Premier Savon Cosmétique réduit en Savonnettes.

Coupez ou rapez bien menues deux livres de savon de Genes ; mettez-le sécher au soleil, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre subtile ; ensuite prenez une once d'écorces d'orange et citron pulvérisées, et demi-once d'iris de Florence en poudre ; incorporez ces poudres ensemble, avec égales parties d'esprit-de-vin et d'huile de tartre, pour en faire une pâte : vous la rendrez odorante, en y ajoutant deux ou trois gouttes d'huile de fleur d'orange, du jasmin et du girofle, une ou deux gouttes d'ambre gris ; pilez bien toutes ces choses dans le mortier où sera votre savon, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, et que la pâte soit assez liée et assez solide pour

pouvoir former des savonnettes ; desquelles vous vous servirez pour frotter le visage et les mains, les ayant auparavant lavées avec de l'eau tiède.

II. *Autres Savonnettes.*

Prenez une livre de savon de Genes coupé par petits morceaux, et quatre onces d'amidon bien blanc ; broyez les bien ensemble dans un mortier, avec deux verres d'eau-de-vie ; ensuite étendez ce mélange sur une feuille de papier, pour le faire sécher ; lorsqu'il sera bien sec, pilez-le dans un mortier, y ajoutant une once et demie de santal citrin, et demi-once de macis, iris de Florence et calamus aromatique ; toutes ces choses étant réduites en poudre subtile, incorporez les, et donnez-leur de la consistance avec le blanc d'œuf et le mucilage de quatre onces de gomme adragant extrait dans de l'eau rose : ensuite vous formerez vos savonnettes, et les laisserez sécher, avant de vous en servir.

III. *Autres Savonnettes.*

Prenez iris de Florence une livre ; benjoin, quatre onces ; storax et santal citrin, de chacun deux onces ; macis, une once ; clou de girofle, demi once ; canelle, deux gros, et une noix muscade ; le tout réduit en poudre subtile.

Ensuite paîtrissez avec les mains deux

livres de savon, que vous aurez mis tremper, depuis quatre ou cinq jours, dans trois chopines d'eau-de-vie; et ensuite mettez-y vos poudres ci-dessus : vous y ajouterez autant d'amidon qu'il en faudra pour réduire le tout en consistance, afin d'en faire des savonnettes : on peut les parfumer avec de l'eau d'ange, dans laquelle on aura dissous un demi grain d'ambre gris, que l'on mêlera dans une pinte d'eau de fleur d'orange, pour pétrir de nouveau ce savon avec suffisante quantité d'amidon, y ajoutant quatre blancs d'œufs et deux gros de gomme adragant dissoute dans un demi-septier d'eau-rose. Si l'on veut que les savonnettes soient odorantes, on y ajoutera d'une ou de plusieurs sortes d'huiles essentielles odorantes : lorsque le tout sera mêlé dans un mortier, à force de bras, vous tournerez vos savonnettes, et les laisserez sécher pour l'usage.

IV. *Autres Savonettes musquées.*

Raclez avec un couteau, une demi-livre de savon blanc, et ajoutez y deux onces d'iris de Florence, six gros de calamus aromatique, autant de fleur de sureau, demi-once de roses sèches, autant de girofle, de coriandre, de feuilles de laurier et lavande, de chacun un gros; et storax, trois gros; faites réduire le tout en poudre très-fine, y joignant quelques gouttes de quintessence d'ambre gris; faites de ce tout avec le sa-

von raclé, une pâte, que vous ferez ramollir avec quantité suffisante d'huile d'amandes douces, pour pouvoir la rendre maniable, et la mettre en savonnettes : elles sont d'un bon usage pour la propreté.

V. *Savon au miel.*

Prenez quatre onces de savon blanc, autant de miel commun, une demi-once de sel de tartre, deux gros d'eau de fumeterre distillée ; mêlez le tout ensemble dans un mortier de marbre : lorsque tout sera bien incorporé, vous aurez un savon qui décrasse, blanchit et rend la peau douce : on s'en sert aussi pour effacer les marques de brûlures.

CHAPITRE XLI.

Des Huiles et Essences pour les cheveux.

LES huiles et essences sont en grand nombre ; tout ce qui est d'une agréable odeur, peut produire une essence : il y a trois manières de les faire. La première, en mêlant des huiles essentielles, avec des huiles de fruits à coques, ou celles des quatre semenses froides ; la seconde est de parfumer l'huile avec les fleurs mêmes ; et la troisième, de tirer par expression, l'huile des amandes ou autres fruits à coques, déja

parfumés par les fleurs, avant l'expression.

Nous allons traiter de ces différentes essences. Pour y réussir, il faut que les huiles soient nouvellement faites, et que les amandes, noisettes, ben, ou graines des quatre semences froides ne soient altérées en aucune façon; de même que pour tirer les huiles soi-même; il faut ôter les amandes ou les fruits de leurs coques, mettre au rebut ce qui est gâté, ou ce qui peut altérer la moindre chose; et incontinent après extraire les huiles du reste, de la façon que nous indiquerons dans le Chapitre suivant; ce que l'on fera de même des grains des quatre semences froides, pour en exprimer les huiles, observant qu'elles soient tirées sans feu : ces précautions donneront aux huiles tout le mérite possible; on pourra les employer avec confiance, elles n'auront aucun goût désagréable, et se conserveront long-tems : les huiles essentielles incorporées avec de pareilles huiles, donnent des essences très-agréables et très-odorantes. J'ai été obligé d'entrer dans ce détail, pour precautionner contre les mauvaises essences, qui ne proviennent que de ce que l'on emploie indistinctement des huiles, qui souvent ont un goût qui, avec celui de l'huile essentielle, fait un mêlange, non-seulement déplaisant, mais encore dégoûtant; parce que l'essence ainsi faite, est sujette à prendre le goût de rance, et se gâte de façon à ne pouvoir presque plus

servir : on remédie à ces inconvéniens, en faisant les huiles de la manière prescrite : pour lors elles n'auront aucun goût, et l'huile essentielle incorporée avec elle, les conservera long tems, si l'on observe d'en mettre la quantité qui convient : car souvent ces essences dépérissent, pour n'avoir pas rempli les cruches. Un Parfumeur très-souvent se contente que l'huile essentielle parfume un peu l'huile, avec laquelle on l'incorpore; mais ce peu d'odeur se dissipe, l'huile prend le dessus et se gâte infailliblement. De toutes les huiles propres à faire les essences, celle de ben est la meilleure, ensuite celle de noisette, et après celle d'amande amère ; pour celle d'amande douce et des quatre semences froides, on n'en doit faire que peu à la fois, pour pouvoir en faire usage dans sa bonté, sans altération. L'huile de ben se conserve longtems, ou pour mieux dire, ne se gâte pas ; mais pour l'avoir sans addition, il faut la faire soi-même. La rareté et cherté de ce fruit occasionne cette contravention ; et tout ce que les Auteurs ont eu soin de dire à ce sujet, n'a pas empêché de faire les essences avec les autres huiles, ni d'additionner celle de ben : ceux qui voudront bien opérer, ne s'en rapporteront qu'à eux mêmes ; ils auront l'avantage d'avoir du bon, en y incorporant les huiles essentielles bien faites et de l'année ; elles dépendent du choix,

il ne s'agit ensuite que de la quantité, suivant les recettes ci-après.

RECETTE.

Essence au Cédrat.

Prenez une livre d'huile de ben, et quatre onces de quintessence de cédrat ; remuez bien la bouteille, pour vous en servir.

Si l'on emploie les autres huiles, on mettra cinq onces d'huile essentielle de cédrat, sur une livre d'huile, afin qu'elle se conserve plus long-tems.

Essence à la bergamotte.

Mettez une livre d'huile de ben, deux onces de quintessence de bergamotte, remuez bien la bouteille : cette essence est fort bonne, à cause de la force de son parfum.

Si on se sert des autres huiles, on mettra trois onces d'huile essentielle de bergamotte sur une livre d'huile : elle sera bonne, et elle se conservera.

Essence à l'orange.

Sur une livre d'huile de ben, mettez six onces de quintessence d'orange, par rapport à la douceur de son parfum ; cette essence, quand vous en aurez fait le mêlange, en agitant la bouteille, sera parfaitement bonne pour l'usage.

Si on se sert des autres huiles, on mettra

demi-livre d'huile essentielle d'orange, sur une livre d'huile, pour les raisons susdites.

Essence à l'orange de Portugal.

Mettez, sur une livre d'huile de ben, cinq onces d'huile essentielle d'orange de Portugal : agitez ce mélange, vous aurez une très bonne essence pour l'usage.

Si l'on emploie les autres huiles, on mettra six onces et deux gros de quintessence d'orange de Portugal, sur une livre d'huile : elle sera bonne, et se conservera.

Essence au Limon.

Mettez une livre d'huile de ben, et quatre onces de quintessence de limon : ayant agité ce mêlange ensemble, vous aurez une essence très-bonne pour l'usage.

Employant une livre d'une des autres huiles, vous mettrez cinq onces de quintessence de limon, et l'agiterez : l'essence sera parfaite, et d'un bon usage.

Essence au Citron.

Prenez une livre d'huile de ben : mettez-la avec six onces d'huile essentielle de citron : étant agitée, l'essence sera faite, et très bonne pour l'usage.

Si l'on emploie une livre d'autre huile, on mettra une demi-livre de quintessence de citron ; ce qui bonifiera l'essence, et la conservera pour l'usage.

Essence au girofle.

Sur une livre d'huile de ben, vous mettrez deux onces d'huile essentielle de girofle ; et ayant bien incorporé ce mêlange, en l'agitant un peu fort, vous aurez une très bonne essence pour l'usage.

En employant une livre d'une des autres huiles, vous mettrez quatre onces et demie d'huile essentielle de girofle : agitez ce mêlange : l'essence sera propre pour s'en servir.

Essence au Romarin.

Agitez une livre d'huile de ben, avec trois onces d'huile essentielle de romarin : ce mêlange étant fini, vous aurez une essence d'une bonne odeur, que vous garderez, et qui sera de bon usage.

Si l'on emploie une livre de ces autres huiles, on mettra trois onces six gros de quintessence de romarin, que l'on remuera jusqu'à ce que le mêlange soit fait : et on gardera l'essence pour s'en servir au besoin.

Essence au Thym.

Mettez une livre d'huile de ben, avec quatre onces d'huile essentielle de thym, agitez ce mêlange, qui vous fera une essence d'une bonne odeur, et propre pour s'en servir.

Si on emploie une livre d'une des autres huiles, on mettra cinq onces des quintes-

sence de thym, que l'on agitera, et que l'on gardera ensuite pour l'usage.

Essence de serpolet.

Une livre d'huile de ben et cinq onces de quintessence de serpolet, mêlés ensemble, donneront une bone essence.

En employant une livre d'une de ces autres huiles, vous y mêlerez six onces et deux gros de l'huile essentielle de serpolet, que vous agiterez, pour les mêler ensemble, et que vous garderez ensuite, pour vous en servir dans le besoin.

Voilà les essences qui peuvent suffire pour satisfaire les différens goûts ; quant à celles que l'on fait avec les quintessences, j'ai été obligé de donner des recettes particulières, du plus ou du moins de parfum de ces huiles essentielles ; j'ai augmenté ces quintessences pour celles dans lesquelles on emploiera une des autres huiles, telles que de noisette, amandes amères, amandes douces, et des quatre semences froides ; et cela, pour les conserver. L'expérience me l'a appris, et ceux qui l'observeront, en verront la preuve.

Essence aux fleurs.

Outre les essences aux huiles, celles aux fleurs sont très-estimées : il faut les faire chacune dans leur saison : comme leur odeur est différente, leur parfum n'est pas égal. Les unes sont douces, telles que la violette, la petite giroflée, le muguet, le

jasmin, l'œillet, la rose; et de celle-ci, il est difficile de recueillir le parfum, parce que la partie sulphureuse n'est que volatile: les autres sont plus odorantes, comme la jonquille, la fleur d'orange et la tubéreuse. De toutes ces fleurs, on fait des essences qui portent leur nom.

Pour faire ces huiles et essences, il faut prendre une boîte de fer blanc quarrée, bien propre, d'environ un pied et demi sur chaque face, au plus, et haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une coulisse; vous poserez une grille, aussi de fer blanc, piqué dru, à la moitié de la hauteur de votre boîte, et l'ouverture, ou coulisse, commencera deux doigts au-dessous; et se terminera au haut de la boîte; vous prendrez ensuite une toile de coton bien blanche et épaisse, qui soit pliée en quatre, et qui soit d'un pied et demi, ou deux pieds quarrés, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben, et vous la poserez sur ladite grille, pour y étendre vos fleurs nouvellement cueillies, et dans leur force, les y laissant environ vingt-quatre heures, en les renouvellant jusqu'à ce que l'huile de ben soit suffisamment chargée de leur parfum. Ensuite vous mettrez sous la presse les toiles imbibées d'huile, et imprégnées du parfum de vos fleurs, pour en exprimer l'huile, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement sèche: et ce qui en sortira,

sera notre essence, que vous mettrez dans une bouteille : vous lui donnerez quelque tems, pour reposer et faire son dépôt ; et ensuite vous la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se font les essences aux huiles, ou aux fleurs. En observant régulièrement ce qui est prescrit pour chaque fleur, on sera sûr de réussir.

Essence à la Violette.

A la fin du mois de Mars, épluchez autant qu'il faudra de cette fleur, en séparant les feuilles du verd ; couvrez-en vos toiles, comme nous l'avons dit ci-dessus, les y laissant, et les renouvellant toutes les vingt-quatre heures. Si la saison est belle, et chaude, il vous suffira de les changer pendant huit jours, c'est-à dire, huit fois ; si au contraire, elle est froide et humide, il faudra les y laisser dix jours. La dernière fois que vous mettrez les fleurs, joignez-y une once d'iris concassé, qui ne soit pas sur-tout reduit en poudre, parce qu'il empêcheroit l'essence de se clarifier ; exprimez ensuite vos toiles ; et quand l'essence sera clarifiée, soutirez-la, pour la garder. Elle a une odeur douce et agréable.

Essence à la petite Giroflée jaune.

Ôtez simplement à vos girofles les feuilles qui entourent le calice, et observez la même

chose que pour la violette, selon le plus ou moins de chaleur.

Essence au Jasmin.

Le jasmin est une fleur très-précieuse, et l'unique ressource des Parfumeurs : voici la manière d'en tirer l huile. Cueillez le jasmin avant le lever du soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, et qu'il ait cette vertu que l'air et la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs. Arrachez la fleur de ce calice verd, dans lequel elle est renfermée, et employez-la aussi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon, étendez-la sur vos toiles, de la manière prescrite; continuez jusqu'à ce que l'huile ait assez de parfum : souvent il faut recommencer jusqu'à dix fois à changer de fleurs, afin que l'essence soit bonne. Les toiles étant exprimées, et l'essence clarifiée, vous aurez une huile, ou essence au jasmin, des plus à la mode, par la douceur de son parfum. Cette fleur ne peut pas rendre d'huile essentielle. Cette essence étant la plus recherchée, il faut employer tous ses soins pour la bien faire ; et comme on en met dans de l'esprit de vin, pour que les esprits s'emparent de l'odeur, il est d'une nécessité indispensable d'employer l'huile de ben, à cause qu'elle n'a aucune odeur, et que celle de la fleur s'y trouve très-nette. Les esprits dans lesquels

on met ces huiles, prennent uniquement l parfum du jasmin, sans aucun goût d'huile ce qui arriveroit, en employant toute autre huile que celle de ben.

Ce que j'ai dit, pour le tems propre à cueillir le jasmin, et à l'attention qu'il faut apporter pour l'employer aussi-tôt, doit se rapporter à toutes les fleurs.

Essence à la Jonquille.

Cette fleur est charmante, par son parfum, qui est le plus exquis et le plus fin, qui soit dans aucune autre.

Il y en a de deux sortes, la double, et la simple.

Les doubles étant très-chères, les Parfumeurs ne se servent que des simples. La délicatesse de leur parfum est bien différente: car si, tenant une double d'une main, et une simple de l'autre, vous les portez séparément au nez, pour en respirer l'odeur, après avoir senti avec délices la double, la simple vous paroîtroit désagréable: si donc on peut employer la double, elle est préférable, à tous égards; dans la saison de cette fleur, cueillez-en autant qu'il vous plaira; aussi-tôt après, étendez la sur vos toiles, et changez de fleur six fois, jusqu'à ce que votre huile de ben se soit emparé du parfum de vos fleurs; je dis six fois, parce que ce tems doit suffire, si la saison est chaude et sans pluie: en observant ce qui est prescrit, vous aurez une essence parfaite, sur-tout

si vous avez employé de la jonquille double.

Essence a l'œillet.

Les œillets dont on se sert, pour tirer l'essence, sont les petits œillets rouges, qu'on appelle œillets à ratafiat. Les autres beaux œillets ne pourroient pas servir à cela, et ils ne sont bons que pour en faire des bouquets.

Choisissez de ces œillets, nouvellement cueillis, et avec les mêmes qualités prescrites, pour en faire la distillation; imbibez vos toiles, comme les précédentes, d'huile de ben, et répandez sur vos boîtes six clous de girofle coupés par morceaux; étendez ensuite vos fleurs, et continuez pendant huit jours, changeant vos fleurs, ainsi que les clous de girofle; vos toiles exprimées, laissez reposer l'huile parfumée, et ensuite tirez-la à clair, pour l'usage.

Essence à la Rose blanche muscade.

La rose blanche muscade est la seule propre à rendre une essence agréable, les autres donnent à l'huile un goût de drogues.

Il faut cueillir vos roses aussi-tôt après le lever du soleil : la trop grande chaleur fait dissiper le parfum; au lieu qu'immédiatement après le lever du soleil, elles ont conservé un esprit de l'air, que la rosée de la nuit leur a imprimé, et qui fait leur vertu. Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie,

pluie, parce que l'eau les humecte, et emporte une partie de leur vertu et de leur parfum.

Pour faire votre essence, dépouillez simplement les feuilles de vos roses nouvellement cueillies, et couvrez-en vos toiles préparées, les y laissant vingt-quatre heures; continuez jusqu'à huit fois, et tirez votre essence à clair.

Essence à la fleur d'orange.

Cette fleur foisonne le plus, et conserve le mieux son parfum. Il y a trois manières de la faire; la première, de mettre sur les toiles les fleurs entières: la seconde, de ne mettre que les feuilles des fleurs; et la troisième, de ne mettre que les épluchures. Ces trois façons produisent de bonnes essences; mais leur parfum est différent; les feuilles seules ont l'odeur plus douce, les fleurs entières, le parfum plus aromate, cependant agréable, et les épluchures tiennent de la fleur et du fruit.

Ainsi on peut tirer parti de toute la fleur d'orange: ce qui est d'une grande utilité pour les Parfumeurs, qui emploient la feuille des fleurs, et font leur essence des épluchures, appellées improprement boutons de fleur d'orange; (souvent même cette économie est très-déplacée) ils achetent les épluchures des fleurs qui ont servi aux Officiers de bouche, pour en faire l'eau de fleur d'orange; ce qui donne peu de bonté

à cette eau, pour deux raisons; la première, parce qu'il ne faut que la feuille des fleurs, pour faire la bonne eau de fleur d'orange, et que le parfum des épluchures ne donneroit pas à l'eau une odeur assez nette, mais au contraire, mêlangée, pour ainsi dire: par ces raisons, il ne faut pas mêler les épluchures avec les feuilles de ces fleurs, et encore moins, les faire avec les épluchures: la seconde, c'est que les épluchures, avant d'être parvenues aux Parfumeurs, ont perdu le plus précieux de leur parfum, et sont même échauffées. En employant ces épluchures, on ne peut rien avoir de bon.

Pour faire ces essences, il faut observer ce qui est prescrit, et changer les fleurs, de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures, jusqu'à quatre fois. Ce tems doit suffire pour exprimer ensuite les toiles, et conserver l'essence.

Essence à la Tubéreuse.

Cette plante a l'odeur extrêmement forte, et cependant agréable; mais, en l'employant, elle rend moins que la fleur d'orange.

Pour vous en servir, cueillez cette fleur au mois d'août, ou au commencement de septembre, tems auquel elle a plus de parfum, à cause de la sécheresse et de la chaleur; on se sert de toute la fleur, séparée seulement de sa branche: disposez vos toi-

les, comme il est dit ci-dessus; changez vos fleurs pendant six ou sept fois : vos opérations finies, conservez cette essence bien reposée et clarifiée, pour en faire usage.

Autre façon d'extraire les Essences aux fleurs.

On extrait ces essences des noisettes, ben, amandes, ou des graines des quatre semences froides; et voici comment cela se fait.

On commence dabord par parfumer la pâte ou poudre aux fleurs; ensuite on en tire les huiles ainsi parfumées, qui font une bonne essence. Ce produit n'est pas le seul avantage que l'on retire par l'expression. Le marc étant bien séché et repilé, donne cette fameuse poudre ou pâte, propre à nettoyer les mains et les blanchir, et qui leur laisse une odeur agréable. Ce sont de ces opérations heureuses, dont on tire un bon parti, sur-tout lorsqu'elles sont faites avec le soin qu'elles exigent.

Choisissez dabord les amandes des fruits ci-dessus nommés, tirez-les vous-même de leurs coques, ou écossez vos graines, si vous voulez en employer; rejettez celles qui sont gâtées ou altérées, de peur qu'elles ne nuisent à vos huiles, ou à vos poudres; car vous avez deux objets à remplir, pour lesquels il faut apporter les mêmes attentions : si vous avez réussi à l'un, vous êtes assuré de l'autre; si au contraire l'un man-

que, vous n'avez aucune ressource pour l'autre : c'est pour prévenir cette double perte, qu'il ne faut négliger aucune de ces précautions.

Ces essences étant faites, comme nous l'indiquons, se garderont long-tems, en les mettant dans un endroit frais ; c'est pourquoi on peut se dispenser de se servir d'huile de ben ou de noisette, quoique le plus en usage dans les essences ; parce que les amandes et les graines des quatre semences froides sont plus propres à nettoyer les mains. Je conseille de donner la préférence aux graines des quatre semences froides, comme étant plus amies de la peau, quoique dans ce Chapitre, je ne parle que d'amandes.

Le second soin est de piler bien fin vos amandes ou graines choisies ou écossées, comme nous l'avons indiqué, dans un mortier de marbre, qui soit très-propre, aussi bien que son pilon.

Le troisième est d'avoir des fleurs nouvellement cueillies, pour les mêler avec les amandes pilées, afin que la première impression soit celle de la fleur dont vous voulez parfumer votre poudre et vos huiles.

Les principales fleurs, sont la fleur d'orange, le jasmin, la rose muscade, la tubéreuse et la jonquille ; les autres, telles que la violette, la petite giroflée et l'œillet sont trop ingrates, pour en tirer les parfums, quoique d'ailleurs recherchées, par leur douce et agréable odeur.

RECETTE pour les Huiles et les Poudres.

Amandes parfumées à la Jonquille.

Prenez une boîte de fer blanc quarrée, qui ferme exactement avec son couvercle de la même matière, et qui puisse tenir environ douze ou quinze livres, tant d'amandes pilées, que de fleurs : si elle tient douze livres, préparez trois livres de fleurs de jonquille, et neuf livres d'amandes ; mettez en un lit au fond de la boîte, et ensuite un de fleurs, sur lequel vous remettrez un lit d'amandes, ensuite un de fleurs : continuant ainsi, jusqu'à ce que vos fleurs et vos amandes pilées soient employées : observant de les mêler également par-tout : cela fait, tenez votre boîte bien fermée pendant trois jours ; au bout de ce tems changez vos fleurs, en y en substituant de nouvelles, que vous changerez encore au bout de trois jours ; ce tems écoulé, séparez avec soin vos amandes de vos fleurs ; jettez celles-ci comme inutiles, et mettez vos amandes parfumées dans un linge, mais qui soit neuf et fort ; mettez-les à la presse ; et votre presse étant serrée, laissez-la trois heures en cet état ; l'huile qui en sortira, sera parfaitement parfumée : vous la mettrez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché, et lui donnerez quelque tems pour se reposer et faire son dépôt, après quoi vous la tirerez, en

la versant par inclination dans une autre bouteille.

Toutes les fleurs suivantes se pilent avec les amandes, hors la jonquille, qui feroit tort à la poudre, à cause qu'elle ne rend pas les mains blanches.

Quant à cette pâte, elle n'est pas perdue; on la laisse sécher, ensuite on la remet dans le mortier, pour la piler de nouveau et la réduire en poudre, comme la première fois : on la met ensuite dans des pots, qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire et ne s'évapore. La manière de s'en servir est indiquée au Chapitre des poudres et pâtes pour les mains.

Au Jasmin.

Le jaune de cette fleur donne un petit coloris à la pâte, qui influe sur l'usage.

On emploie pour cette essence, le jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges et plus odorantes que celles du jasmin commun; de couleur blanche en dedans, et rougeâtre en dehors.

Faites, comme ci-dessus, un lit d'amandes pilées, et un lit de fleurs, et de même en continuant, mettant un quart de fleurs, sur trois quarts d'amandes. Laissez la boîte bien remplie et fermée pendant l'espace de deux jours, tems auquel vous changerez de fleurs, dans le même ordre. et continuerez de même jusqu'à cinq fois

Cela fait, observez ce qui est prescrit pour la précédente, de même que pour le marc qui vous restera. Voyez ce que j'en dis, à l'article des poudres parfumées.

Aux Roses Muscades.

Prenez les feuilles des roses muscades, fraîchement cueillies, mettez-les dans votre boîte avec vos amandes, observez les mêmes règles que pour la jonquille; c'est à-dire, laissez votre boîte fermée pendant trois jours; au bout de ce tems, changez vos fleurs, et faites encore la même chose, au bout de trois jours, toujours dans l'ordre marqué: après ce tems, mettez vos amandes dans un linge, pour en exprimer l'huile parfumée à la rose muscade.

Le marc pilé de nouveau, nettoie les mains, et leur laisse une odeur agréable.

Nota. Pour exprimer les huiles des fruits à coque en général, il faut serrer la presse petit à petit; car autrement le linge créveroit, et il en résulteroit des inconvéniens. Il faut donc, dans le commencement, serrer très-peu, pour laisser le tems à l'huile de suivre son cours; et lorsqu'il ne viendra que peu de chose, serrez un peu plus, continuant de même jusqu'à la fin; pour-lors l'expression sera bien faite, et sans accident.

A la Tubéreuse.

Cette fleur s'emploie entière, arrachée

simplement de sa branche ; observez de ne mettre que les fleurs épanouies, parce que les boutons n'ont pas encore le parfum qu'ils doivent avoir. Ces précautions prises, disposez vos amandes et vos fleurs dans votre boîte, changeant vos fleurs tous les deux jours : continuez de même jusqu'à quatre fois, et ensuite vous presserez vos amandes pour en tirer l'huile, vous servant du marc, comme il est indiqué au Chapitre des poudres et pâtes pour les mains.

A la Fleur d'Orange.

Cette fleur rend plus d'huile essentielle; c'est pourquoi on n'en met que deux fois, pour parfumer l'huile et la poudre.

Pour la faire dans les règles, pilez vos amandes, et faites-en plusieurs lits avec vos fleurs fraîchement cueillies, mettant trois quarts d'amandes et un quart de fleurs, comme les précédentes; fermez votre boîte, et laissez la ainsi pendant trois jours ; ce tems passé, changez vos fleurs, et mettez les nouvelles toujours dans l'ordre prescrit, les laissant encore trois jours ; mettez ensuite vos amandes et fleurs dans un linge ; l'expression qui en sortira à la presse, étant réposée et clarifiée, doit être conservée avec beaucoup de soin, et elle sera parfaite.

Le marc est des meilleurs, pour la bonté de son parfum, et pour l'onction qui lui reste de plus qu'aux autres ; il rend la peau

plus blanche, plus douce, et plus odorante. Pour le préparer, observez ce qui est dit ci-dessus.

L'usage principal des essences, est de nourrir et parfumer les cheveux : on s'en sert avant de poudrer. Comme la chaleur de la tête en fait exhaler l'odeur, il est nécessaire qu'un Parfumeur les fasse bonnes ; celles qui ont quelques défauts, sont insupportables.

Ces huiles parfumées entrent dans presque toutes les préparations cosmétiques pour le teint : ainsi, une double raison doit engager à les bien faire, et à faire, et à suivre de point en point ce que nous avons prescrit ; c'est-à-dire, ce qu'il y a de meilleur ; rejetter ce qui est gâté, cueillir les fleurs dans le tems de leur force, les laisser le tems marqué, etc. En observant toutes ces choses, on doit être sûr de réussir.

Des Huiles.

Les huiles sont une liqueur onctueuse, grasse, inflammable, qu'on tire de plusieurs corps. Comme elles font partie de toutes les préparations cosmétiques, il est nécessaire qu'un Parfumeur sache la manière de les extraire. Il y en a de plusieurs sortes, qui entrent dans les compositions que j'ai données ; ce que l'on verra, en lisant cet Ouvrage.

Huile d'Olive.

Ce fruit n'est propre à cueillir qu'à la fin du mois de novembre et de décembre ; dans sa parfaite maturité, il est noir et transparent. Dans cet état, il est un peu surchargé, il découle de lui-même. Cette huile a été la première de toutes, et est fort en usage pour les alimens, et dans les fabriques de draps, bonneteries, savons et autres : elle fait la richesse du Languedoc, de la Provence, d'Italie, d'Espagne ; mais celle de Provence, et sur-tout des environs d'Aix, est préférable, quand elle est faite avec soin.

Pour y réussir, cueillez vos olives en maturité, sans mêler celles qui sont tombées à terre, dont on fera une huile inférieure ; mettez-les ensuite dans des cabas de jonc ou de palmes ; placez-les l'un sur l'autre ; leur pesanteur échauffera les plus chargées, il se fera une espèce de fermentation, qui rompra la fine peau de l'olive, et donnera une issue à l'huile, qui coulera d'elle-même : on l'appelle huile vierge. Elle se fait encore de cette manière ; et celle-ci est la plus en usage.

Au sortir du verger, couvrez vos olives, laissez-les un peu s'échauffer, ensuite écrasez-les sous la meule, et remplissez vos cabas, les mettant les uns sur les autres ; par la seule pression, l'huile sort plus facilement et en plus grande abondance.

Telle est l'huile vierge, si renommée par sa bonsé, et si supérieure aux autres.

Celle-ci faite, on arrose les olives avec de l'eau chaude, pour rendre l'huile plus fluide; on les exprime ensuite le plus fortement qu'on peut, et l'on tire une huile qui tient rang après l'huile vierge.

On en fait ensuite une troisième: on remue les olives déja pressées, on y jette beaucoup d'eau chaude, et par une nouvelle expression, on en tire une huile de beaucoup inférieure aux autres.

Plusieurs font repasser ce marc sous la meule, et mettent les olives écrasées, et arrosées d'huile presque bouillante, dans des cabas plus forts que les précédens. Il en sort à la presse une huile fort épaisse.

L'huile venant dessus l'eau, s'en sépare facilement. Ceux qui veulent que leurs olives rendent beaucoup d'huile, en remplissent des chambres, et les laissent trois ou quatre mois sans les mettre sous la meule; étant ainsi gardées, elles se fondent toutes en huile, et rendent le double des autres; il ne reste que très-peu de marc avec les noyaux.

On se sert de cette huile dans les fabriques: ainsi chacun trouve son compte, les uns pour la qualité, les autres pour la quantité.

Quoique cette huile serve fort peu dans les parfums, son usage est si fréquent, soit pour les alimens, ou les remèdes, que je

pense qu'on ne sera pas fâché qu'elle soit insérée ici, afin de pouvoir distinguer la bonne d'avec celle qui l'est moins. Cette huile est douce, et a un goût de fruit, mais qui ne porte point à l'odorat. Lorsque l'on veut la garder, on la met sous la meule, aussi tôt qu'elle a été cueillie; alors elle a un goût d'amertume, qui se change en douceur, en la gardant. L'année suivante, on la prend pour nouvelle; la seconde huile est bonne et douce; mais elle n'a pas l'odorat si flatteur, et le goût du fruit si net; les autres dégénèrent, et elles sont faciles à connoître.

Huile d'Amandes douces.

Les huiles d'amandes douces se tirent de deux façons, soit pour les remèdes, soit pour les parfums.

Pour les remèdes, prenez des amandes récemment séchées, des plus grosses, dépouillées de leurs coquilles; essuyez-les fortement dans plusieurs linges un peu rudes, pour en ôter la crasse; pilez-les dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte; enveloppez cette pâte dans un sac, ou dans un morceau de toile forte; mettez-les à la presse entre deux plaques de bois de noyer. Posez dessous un plat de fayance ou d'étain, et pressez doucement la matière au commencement, pour faire couler l'huile peu-à-peu, sans que la toile se crêve; et quand

il en sera sorti quelque quantité, vous presserez le plus fortement que vous pourrez, et il en sortira une huile claire, que vous garderez dans une bouteille.

L huile d'amandes pour les Parfumeurs, se fait de la même manière, excepté qu'après avoir tiré les amandes des coquilles, et rejetté celles qui sont tachées et mauvaises, on verse de l'eau bouillante, pour pouvoir les écosser; ce qu'il faut faire sur le champ, afin que les amandes restent dans l'eau le moins qu'il est possible, parce qu'elle porte préjudice à l'huile, qui alors se garde moins. Ayez soin, en les écossant, de les mettre dans de l'eau froide, pour ôter l'impression que peut avoir fait aux amandes la couleur que l'eau a prise des écosses; et lorsqu'elles seront tout-à-fait écossées, changez d'eau, et mettez-le sécher, du jour au lendemain, hors du soleil; pilez-les ensuite, et mettez-les sous la presse; laissez reposer l'huile que vous en tirerez, et gardez-la pour vous en servir.

Huile des quatre semences froides.

Ces huiles, qui entrent dans nos meilleures préparations, se font de cette manière. Écossez vous-même les graines, rejettant celles qui sont gâtées et altérées: cela fait, pilez-les bien fin dans un mortier, et mettez-les sous la presse, dans un linge fort et bien propre; l'huile qui en

proviendra, étant réposée et tirée à clair, sera des plus parfaites.

On peut faire séparément l'huile des quatre semences froides, les mêlant ensuite dans les compositions. J'ai dit qu'il falloit écosser soi-même les graines, afin qu'après avoir passé toutes par les mains, on soit sûr de la qualité de celles que l'on emploie. Cette précaution est absolument nécessaire.

Huile d'Amandes amères.

L'huile d'amandes amères se fait de la même manière que celle d'amandes douces; excepté que, pour la dernière, on recommande absolument qu'elle soit tirée sans feu; à l'égard de celle d'amandes amères, on ne voit pas que ce soit absolument nécessaire. Je ne sais d'où procède cette différence; car l'huile des amandes amères se tire aussi facilement sans feu, que celle des amandes douces; l'une et l'autre huile ont le même goût, l'amertume des amandes restant dans le marc. Cependant l'huile tirée sans feu, est toujours beaucoup meilleure, que celle qui l'est avec du feu: mais elle est moins abondante: c'est pourquoi il n'est pas étonnant que plusieurs personnes préfèrent la quantité à la qualité.

La différence qu'il y a entre ces deux huiles, c'est que celle d'amandes amères se garde plus long-tems, sans sentir le rance, soit à cause de la plus grande quantité de

sel qu'elle contient, soit qu'en les échauffant on fasse dissiper une humidité aqueuse, qui est la cause du rancissement ; et je ne suis pas surpris que plusieurs Parfumeurs donnent de l'huile d'amandes amères, pour de l'huile d'amandes douces, puisqu'elles ont le même goût, soit parce qu'elle se garde plus facilement, soit parce qu'elle leur est plus familière ; le marc étant propre pour les mains, et l'huile pour les essences. Je conseille donc de prendre l'huile d'amandes douces chez les Apothicaires.

Je vais donner la manière de faire cette huile sans feu et au feu.

Pour la faire sans feu, observez scrupuleusement ce qui est prescrit pour l'huile d'amandes douces, et votre huile sera bien faite.

Si vous voulez la tirer au feu, lorsque vos amandes seront en pâte, vous les ferez chauffer doucement sur un petit feu ; étant bien chaudes, vous les mettrez sous la presse, que vous conduirez selon la promptitude de l'opération : vous aurez plus d'huile que la première fois, et en moins de tems.

Pour que l'huile soit plus belle, écossez vos amandes dans l'eau chaude, le plus promptement qu'il vous sera possible ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche ; jettez cette première eau, et passez-les dans une seconde ; mettez ensuite vos amandes sur une claie, jusqu'au lendemain, pour les piler dans un mortier, et ensuite

les presser dans un linge, faites chauffer votre pâte, si vous voulez avoir beaucoup d'huile ; mais si vous voulez en avoir de bonne, tirez-la sans feu. J'ai indiqué ces deux manieres pour que chacun choisisse, selon l'usage qu'il veut faire de l'huile, en observant que la meilleure est celle qui est tirée sans feu. La pâte des amandes amères est un poison pour les poules, et ne fait aucun mal aux autres animaux.

Huile de Noix.

Comme cette huile s'emploie quelquefois dans les remèdes, et que même dans les endroits où l'huile d'olive est rare, on s'en sert pour manger ; il est bon de prescrire la façon de la bien faire ; précaution qui manque presque toujours, soit parce qu'on en fait trop à la fois, ou parce que l'on emploie à la campagne, pour éplucher les noix, des gens de journée ou des enfans qui n'en font pas choix.

A la fin du mois de septembre, lorsque les noix sont en état d'être gardées, cassez-les, et choisissez les plus blanches, séparant le branchu qui se trouve au milieu de la noix : cela fait, pilez-les à force de bras, dans un mortier de marbre ; mettez ensuite cette pâte bien pilée, dans un linge, sous la presse ; vous aurez une huile qui aura toute la bonté que l'huile de noix peut avoir. Si l'on en fait beaucoup à la fois, on écrase les noix mondées sous une pierre de moulin.

La noix rend plus d'huile que l'amande ; ainsi vous aurez plus d'huile, en faisant chauffer votre pâte avant de la mettre sous la presse ; mais elle sera moins bonne : on emploie celle-ci dans les manufactures.

Huile de Noisette.

Comme la noisette est plus rare, son huile est moins commune que la précédente ; elle est cependant très-propre pour le parfum. Pour la bien faire, un mois après que vous aurez ramassé les noisettes pour les garder, choisissez les plus grosses, qui sont les seules propres à faire de l'huile, cassez-les et essuyez-les, rejettant les gâtées : pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, et votre pâte étant bien broyée, mettez-la dans un sac, ou un linge, sous la presse ; l'huile sera long-tems à s'exprimer, ménagez en conséquence la presse : comme elle se garde plus long-tems, elle est plus propre à être mêlée avec les huiles essentielles, que celle d'amandes.

Huile de Ben.

De toutes les huiles propres à être employées dans les parfums, celle de ben est la meilleure, parce qu'elle n'est pas sujette au rance : aussi est-ce celle que l'on recommande le plus, et dont on se sert le moins, à cause de sa cherté. Employez vos bens dans leur nouveauté, c'est-à-dire, un

mois après qu'ils auront été cueillis ; cassez-les, et essuyez-les, pour les piler dans un mortier, et les mettre à la presse dans un linge, ménageant la presse, parce que le ben ne rend pas beaucoup d'huile, et qu'elle est lente à venir. Voici la manière de faire cette huile sans feu ; ceux qui la feront doivent la garder bien soigneusement, et ne pas l'additionner ; car elle perdroit son mérite. Il faut la vendre pour ce qu'elle est, et la faire payer son prix. Etant faite avec ces soins, lorsqu'on l'emploiera, elle aura l'effet que l'on en doit attendre. Pour la faire au feu, échauffez-la pâte petit-à-petit, sur un feu lent, avant de la mettre sous la presse ; on aura plus d'huile, mais elle ne sera pas si fine ; cependant elle ne sera pas sujette au rance.

Huile de Noyaux.

Les noyaux dont on se sert le plus pour en tirer l'huile, sont ceux d'abricots et de pêches : on peut cependant employer ceux de cérises, prunes, etc. en observant la même chose que pour les amandes précédentes. Deux mois après la saison du fruit, cassez vos noyaux, choisissez les belles amandes qui se trouveront dedans, rejettant les gâtées, pilez-les dans un mortier de marbre, et mettez-les sous la presse, pour en tirer l'huile sans feu. En écossant les noyaux avant de les piler, l'huile sera plus belle.

On peut en tirer l'huile au feu, en faisant sécher la pâte des noyaux, avant de la mettre sous la presse.

Cette huile, dans tous ses différens degrés, est plus fine que l'huile d'amandes amères.

Huile de la semence de chanvre.

Les huiles de semences de chanvre, de lin, de moutarde, de navette et de jusquiame, s'expriment de la même manière : nous ne donnerons simplement que celle de chanvre, qui est si connue par la quantité que l'on en fait. Cette graine, qui est la vraie pâture des oiseaux, nous fournit encore une huile abondante pour les besoins des Provinces où l'huile d'olive n'est pas commune, mais sur-tout pour brûler. Les pauvres gens mangent de celle qui est faite avec soin, et tirée sans feu ; car l'autre ne peut servir que pour brûler, ou pour les fabriques.

Il ne s'agit ici que de faire de l'huile de cette espèce.

Choisissez du meilleur chenevis que vous pourrez trouver, qu'il soit nouveau ; vous le connoîtrez à sa douceur, en le mettant sous la dent : ôtez les mauvais grains ; ensuite pilez-les, pour les réduire en pâte ; et sur le champ, mettez-les sous la presse, dans un sac ou un linge, pour en exprimer l'huile : de cette façon, vous aurez la meilleure huile de graine de chanvre que l'on peut avoir.

L'huile de lin est plus estimée que celle de chanvre et de jusquiame : elle entre dans bien des préparations cosmétiques : mais comme ces huiles se font comme celle-ci, on suivra la même route. On fait chauffer la plus grande partie de ces huiles des graines que je viens de nommer, avant que de les mettre sous la presse, pour faciliter l'opération, et avoir plus d'huile ; on peut néanmoins les exprimer sans feu, l'huile sera en moins grande quantité, mais meilleure.

Huile d'œufs.

Prenez tout au moins trois ou quatre douzaines d'œufs de sept ou huit jours, et qui ne soient pas plus frais, parce qu'étant trop visqueux, l'huile ne passeroit pas bien ; faites en sorte aussi qu'ils ne soient pas plus vieux, de peur que l'huile ne soit moins bonne ; mettez-les bouillir dans de l'eau, pour les faire durcir ; vous en séparerez la coquille et le blanc ; vous émierez les jaunes dans une terrine vernissée, que vous placerez sur un petit feu ; vous agiterez continuellement la matière avec une spatule de bois bien forte, jusqu'à ce qu'elle roussisse un peu, qu'il en sorte comme de la moëlle fondue, et qu'elle commence à se mettre en écume ; vous la mettrez alors promptement dans un sac de toile de chanvre forte, et vous l'exprimerez le plus fortement que vous pourrez, entre des pla-

ques bien chaudes : il en sortira une huile jaune que vous garderez.

Il y en a qui mettent dans une poële de cuivre, les jaunes d'œufs réduits en pâte, les font cuire à très-petit feu, en les remuant continuellement avec la spatule ; et lorsqu'ils commencent à cuire, les arrosent d'un peu de vin blanc, afin qu'ils ne se brûlent pas ; et lorsqu'ils cessent de pétiller, les jettent dans un sac de toile très-bien lié, et les mettent à la presse, entre deux assiettes d'argent : il en découle une huile qu'on lave deux ou trois fois dans de l'eau-rose.

Quelquss-uns imbibent le sac où doit être l'huile d'œufs, dans l'huile d'amandes douces.

Cette huile est jaune et a un goût d'empireume, que le feu lui a donné : pour lui ôter ce goût, et pour la faire devenir blanche, il faut l'exposer à la rosée de la nuit et du matin, pendant le mois de mai, en l'agitant de tems en tems, et continuer tout au moins quinze jours ; observant de ne pas échauffer les jaunes d'œufs durcis, avant de les mettre sous la presse, afin de faire dissiper l'humidité aqueuse qui empêcheroit que l'huile ne se séparât ; mais il faut prendre garde que ce soit sur un feu modéré ; si l'on donnoit une chaleur trop grande, la matière se brûleroit ; en sorte que l'huile que l'on en tireroit, seroit brune, et sentiroit trop le rôti. Les jaunes

d'œufs sont suffisamment cuits et désséchés, quand il n'en sort plus de vapeur, et qu'ils commencent à se mettre en écume : il faut alors les mettre promptement à la presse.

Après que l'huile jaune aura été exprimée, si on retire le marc des œufs de la presse, qu'on le réduise en poudre, et qu'on le mette sur un feu plus fort qu'auparavant, le remuant toujours avec une forte spatule, il se remettra en écume; il faudra alors le remettre chaudement à la presse; il en sortira une huile brune, qui aura le goût d'empireume plus fort que la précédente, et qui sera de moindre vertu, parce qu'elle aura été plus torréfiée. Quelques-uns arrosent la matière avec l'esprit-de-vin, avant de la mettre sous la presse, pour en rendre l'huile plus claire ou moins épaisse; mais on ne doit pas suivre cette méthode, par deux raisons : la première, en ce que l'esprit-de-vin est perdu, la chaleur le faisant entiérement dissiper en l'air; la seconde, parce que l'esprit-de-vin ne convient guère aux qualités de l'huile d'œufs.

Cette huile bien faite, est propre pour adoucir la peau, en ôter les cicatrices, remplir les cavités de la petite vérole; pour les crevasses des mains et des lèvres, et pour la brûlure.

Huile de Laurier.

L'huile de laurier se tire de trois façons,

1°. avec l'écorce toute seule ; 2°. avec l'écorce et les noyaux ensemble ; 3°. avec les noyaux seuls, sans écorces. Ces huiles sont inégales en bonté. Celle qui provient de l'écorce est la meilleure : c'est pourquoi plusieurs la font à part, pour l'avoir parfaite ; celle qui est faite avec l'écorce et le noyau, est bonne ; mais elle n'est pas si parfaite ; et celle qui est tirée simplement du noyau, est la moins bonne.

Cette huile vient des pays chauds, comme l'Italie, le Languedoc, où il croît beaucoup de laurier, et où la chaleur du soleil rend les baies plus huileuses et plus spiritueuses.

Pour faire la première huile, prenez une bonne quantité de baies de laurier bien mûres et nouvellement cueillies ; separez-en les écorces d'avec le noyau, et mettez-les dans un mortier ; concassez les bien, et mettez les écorces pilées dans une chaudière ; versez dessus assez d'eau, pour qu'elle couvre l'écorce des baies, à la hauteur d'un pied, faites bouillir la matière tout au moins une bonne heure ; puis vous coulerez la liqueur toute bouillante, exprimant le marc à la presse le plus fortement que vous pourrez ; vous laisserez refroidir la colature ; et vous trouverez une huile verte, nageant sur l'eau ; vous la ramasserez : c'est la meilleure des huiles de laurier : vous battrez dérechef le marc pressé ; vous le mettrez bouillir dans de

nouvelle eau, ou dans la même, vous l'exprimerez comme auparavant; et après vous laisserez refroidir l'expression, vous amasserez l'huile nageant sur l'eau, qui ne sera pas si belle ni si bonne que la première; et vous la garderez à part.

Pour faire la seconde huile de laurier, vous prendrez telle quantité de baies de laurier que vous voudrez, bien mûres et récemment cueillies, vous les pilerez bien, et les mettrez dans une chaudière, l'eau surnageant d'un pied au-dessus des baies, et leurs écosses pilées ensemble; faites-les ensuite bouillir tout au moins une heure; et après, passez-les et pressez-les le plus fortement que vous pourrez; vous laisserez refroidir la colature pour ramasser l'huile que vous trouverez sur l'eau; ce sera l'huile de laurier, très-bonne, et celle que l'on fait le plus ordinairement, cependant inférieure à la première: pilez de nouveau le marc que vous ferez bouillir dans la même eau, que vous exprimerez autant que vous pourrez à la presse; la colature étant froide, vous ramasserez le reste de l'huile qui nâgera dessus: comme elle est inférieure à la première, vous la mettrez à part.

On fait la troisième huile avec les noyaux des baies que l'on a écossées, pour tirer l'huile de l'écorce seule; pilez les noyaux; faites-les bouillir, comme ci-dessus; passez-les et pressez-les bien fort pour en avoir l'huile,

l'huile, lorsque la colature sera froide. Cette huile est la moindre des trois; vous la garderez. On prépare de la même manière les huiles de baies de lentisque, de lierre, de myrtille, de palme et d'yeble.

Huile d'Anis.

Cette graine étant très-peu oléagineuse, il faut, pour en faire l'expression plus facilement, avoir recours au bain de vapeur, et en détacher l'huile par ce moyen: de toutes les graines d'anis, celle de Tours est la meilleure pour la bonté et la qualité; choisissez de l'anis de Tours, le plus nouveau que vous pourrez trouver, qui soit pesant, de couleur fraîche, et d'un bon parfum; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, autant que vous jugerez à propos; et vous disposerez un bain de vapeur dans une marmite vernissée neuve, afin que le bain ne fournisse aucun mauvais goût à votre anis: lorsque votre bain sera prêt à bouillir, mettez sur la marmite votre anis pilé, avec un linge que vous attacherez autour, pour le tenir en respect, afin qu'il ne trempe pas dans l'eau: il faut que le pot n'ait de l'eau que jusqu'à la moitié; et qu'en bouillant lentement, elle échauffe et imbibe doucement votre anis, et le dispose à se séparer de son huile: lorque vous verrez que votre poudre d'anis aura assez fourni d'humidité, faites chauffer deux plaques de cuivre rouge,

et mettez l'anis à la presse entre les plaques chaudes ; vous les presserez fortement pour en exprimer l'huile qui coulera avec l'écume que le bain aura fourni ; l'huile se trouvant dessus, on la séparera aisément. C'est la meilleure façon de tirer de l'huile d'anis, le bain de vapeur n'ôtant rien de sa vertu ; elle sera belle et aura l'odeur et le goût de son fruit : c'est pourquoi il est important d'employer cette graine avec toutes les qualités qu'elle puisse avoir. On exprime de cette manière l'huile d'une grande quantité de graines ; et je ne donnerois pas d'autre manuel, si ce n'est par rapport à quelques observations qu'il faut faire sur les graines qui, étant négligées, feroient perdre le mérite de l'huile que l'on exprimeroit.

Huile de Genièvre.

Pour réussir à cette huile, prenez du genièvre nouveau, et d'un bon terrein ; si l'un de ces deux articles manque, il n'est pas possible d'avoir de bonne huile à l'expression : la graine de genièvre, pour être bonne, doit être grosse, bien nourrie et de l'année : il est facile de la connoître par le luisant qui est sur la peau de ces baies ; celle des environs de Paris, et sur-tout de Fontainebleau, sont les meilleures : il faut les employer par préférence. Choisissez les mauvaises baies, ou celles qui sont altérées, pour les mettre au rebut.

Faites piler les bonnes, et mettez-les sur un bain de vapeur, à l'eau; et ensuite à la presse, pour exprimer l'huile bien fort; elle surnagera, et on la séparera aisément d'avec l'eau.

On tire encore l'huile de genièvre par la distillation. Lorsque vous aurez choisi et épluché vos baies de genièvre, pesez-en quatre livres, pilez-les bien, et mettez-les dans une cucurbite, et six pintes d'eau chaude par-dessus; faites-les infuser pendant trois jours; au bout duquel tems, adaptez le chapiteau et le récipient; lutez l'un et l'autre, faites la distillation à un feu un peu fort, pour donner à l'huile la facilité de monter; elle surnagera dans le récipient: vous aurez soin de la séparer; et vous la conserverez dans le besoin.

Huile de graine de Céleri.

Choisissez des graines de céleri de l'année, les plus pesantes que vous trouverez; qu'elles aient bon goût et bon parfum, selon leur fruit: cette graine a l'odeur et le goût du céleri même; ainsi on ne doit pas s'y tromper. Ayez soin de les vaner, pour faire tomber la poussière, ensuite pilez-les dans un mortier de marbre, mettez les sur un bain de vapeurs, jusqu'à ce qu'elles en soient pénétrées: puis serrez les à la presse, pour en exprimer l'huile, que vous séparerez de la partie aqueuse, et que vous garderez pour le besoin.

Huile de graines de Persil.

Prenez de la graine de persil, qu'elle soit nouvelle, pesante et de bon goût : pilez-la exactement, et ensuite mettez la sur un bain de vapeur préparé exprès, jusqu'à ce que la graine de persil soit imbibée ; exprimez-en l'huile sous la presse ; vous la séparerez de son eau, afin de la conserver.

On peut tirer ces huiles par la distillation, en observant les regles comme ci-dessus, au genièvre.

Huile de graine de Chervi.

Choisissez cette graine, nouvelle, d'un goût vif et piquant, et fort aromate, de la couleur de la moins terne que vous pourrez trouver, et la plus pesante : avec ces qualités, pilez-la bien fin dans un mortier ; mettez-la ensuite sur le bain de vapeur préparé exprès : et lorsque votre graine de chervi sera imbibée par la vapeur du bain, mettez-la à la presse pour en exprimer l'huile que vous séparerez d'avec les flegmes ; vous aurez une bonne huile de chervi faite par expression, que vous garderez pour le besoin.

Il y a plusieurs autres graines dont on pourroit tirer des huiles par expression ; mais elles entrent moins dans nos compositions. Les dernières huiles que nous venons de donner, sont des huiles essentielles pour le parfum et pour le goût, aussi

bonnes que celles faites par la distillation : c'est une façon abrégée qui rend plus, et doit être préférée.

Ces dernières huiles sont, les huiles des baies de laurier, d'anis, de genièvre, de céleri, de persil, et celles de graine de chervi : les autres huiles que j'ai données, sont des huiles cosmétiques de la dernière conséquence pour les préparations et compositions, et dont j'ai traité dans cet Ouvrage. Il ne faut pas employer une de ces huiles à la place d'une autre, on dérangeroit l'effet que doivent produire les compositions. Chaque huile a ses vertus particulières : on les trouvera détaillées dans les recettes : tout y est étudié et précis ; il faut s'y conformer.

CHAPITRE XLIII.

Des Pommades pour les Cheveux.

LES pommades pour les cheveux, sont d'un usage bien plus fréquent que les essences. C'est pourquoi, après avoir donné celles-ci, je vais m'appliquer à indiquer comment il faut faire celles-là. Le nombre en est grand ; mais nous ne détaillerons que les principales. La panne de porc, la graisse de mouton, la cire blanche et jaune, les huiles d'amandes et de ben, les huiles essentielles, l'huile au jasmin, les fruits à

écorces, etc. sont, la plus grande partie des ingrédiens dont sont composées les pommades pour les cheveux, dont les goûts sont comme une partie où le parfum brille le plus : c'est celle à laquelle nous ferons le plus d'attention pour plaire au Public.

Nous commencerons par la pommade la plus facile et la moins compliquée pour la recette; et nous observeront l'ordre qui convient, jusqu'à la fin : ceux qui voudront faire ces pommades, auront soin de suivre exactement les recettes, et de ne point négliger le manuel : l'un et l'autre sont absolument nécessaires pour avoir de belles et bonnes pommades.

Pommade blanche.

Prenez douze livres de panne de porc, ôtez-en les peaux et les fibres, mettez les tremper dans de l'eau fraîche, pendant huit ou dix jours, changeant d'eau deux fois par jour, soir et matin; et à chaque fois maniez bien votre graisse, et pressez-la pour la purger de ses impuretés : on doit purger les graisses dans l'été, en quatre jours, parce que la chaleur dilate et fait sortir le sang; un plus long tems seroit nuisible.

Faites la même chose à trois livres de graisse de mouton. Pour donner de la fermeté à votre pommade, ôtez-en les peaux, et mettez la tremper à part pendant huit ou dix jours, la changeant d'eau deux fois par jour, et la maniant pour la purger : met-

tez ensuite l'une et l'autre dans un mortier de marbre pour les piler ensemble ; lavez-les après dans trois ou quatre eaux. Si vous voulez que la pommade soit odorante, après l'avoir lavée, comme j'ai prescrit, mettez-la tremper vingt-quatre heures dans l'eau dont vous voudrez qu'elle ait l'odeur : il faut, s'il est possible, se servir de l'eau que l'on a distillée en faisant les huiles essentielles, afin de la disposer à recevoir ce parfum. En mettant cette eau, remuez longtems avec une forte spatule de bois ; au bout des vingt-quatre heures, tirez votre pommade, et mettez-la dans un bain-marie, pour la faire fondre et bouillir, et ensuite la faire cuire : puis passez-la au travers d'une étamine, au-dessous de laquelle vous mettrez une terrine pleine d'eau ordinaire, mais claire, si votre pommade est sans odeur : si au contraire elle doit être odorante, mettez la même eau dont vous vous êtes servi : avant de la mettre sur le feu, agitez-la bien fort ; et lorsqu'elle sera bien froide et blanche, laissez-la dans la même eau jusqu'au lendemain ; si l'eau est chargée de quelques malpropretés, ôtez celle-ci pour y en substituer d'autre, dans laquelle vous agiterez de nouveau la pommade ; et disposez-la ensuite dans des pots, épanchant bien l'eau, pour qu'il n'en reste point dans la pommade. Elle sera blanche et aura de la consistance ; si vous voulez que votre pommade ait de l'odeur, incorporez-la,

comme nous l'indiquerons aux recettes suivantes. Cette pommade est la base de toutes celles propres aux cheveux. Il faut à toutes purger la graisse de porc et celle de mouton, lorsqu'il y en entre; souvent on se sert de la cire pour donner du corps à la pommade, ôter le dégoût que l'on a ordinairement pour la graisse de mouton, pour pouvoir incorporer plus facilement les huiles essentielles que l'on est obligé d'y mettre, quand le cas l'exige, selon les recettes.

Lorsque l'on fait la pommade, sur-tout pour l'employer tout de suite, il faut lui donner le degré de consistance, selon la saison, c'est-à-dire, la faire moins ferme dans l'hiver que dans les autres saisons; et dans l'été lui donner tout le corps qu'elle pourra avoir; il ne s'agit que d'augmenter ou de diminuer la graisse de mouton, ou celle de la cire; car c'est l'une ou l'autre qui donne le degré de fermeté qu'il faut qu'elle ait.

Pommades parfumées aux Huiles essentielles.

Presque toutes les pommades ont de l'odeur, excepté la blanche, composée pour ceux qui détestent les parfums; le nombre en est petit. Le parfum n'est qu'un soufre et un sel volatil; il ne dureroit qu'un instant, et perdroit avec l'odeur sa vertu, si l'art n'avoit trouvé le moyen de le fixer.

Pour les pommades parfumées aux huiles essentielles, il faut premiérement purger pendant huit ou dix jours vos graisses de porc et de mouton à part, en les maniant et les pressant pour en ôter les impuretés; et faire la même chose chaque soir que vous changerez l'eau : observez toutes les fois que vous mettrez purger les graisses, soit de mouton, soit de porc, d'ôter très-soigneusement les peaux et les fibres, parce que les parties sanguines qui y sont fortement attachées, nuiroient à la blancheur de la pommade.

Comme il s'agit ici de faire des pommades aux huiles essentielles, il faut, à la dernière eau, que vous mettiez celle qui a le goût de la quintessence que vous voulez incorporer : c'est-à-dire, une des eaux simples, telles que je les ai données dans ce Traité : elles vous seront d'un grand secours pour l'introduction de vos quintessences, et pour disposer votre pommade à prendre le goût du parfum que vous lui destinez.

Vos graisses purgées dans cette dernière eau de parfum, mettez les dans un vaisseau bien propre, soit de cuivre bien étamé, ou de terre neuve vernissée, ou qui ne serve qu'à cet usage, sur le bain marie ou sur celui de vapeur, pour faire fondre et cuire votre pommade : par cette précaution vous conserverez à la pommade la blancheur qu'elle doit avoir; et elle ne prendra aucun goût contraire par l'impression du

feu, qu'il faudra ménager, ce qui rendra l'opération plus longue et plus rude par le remuiment presque sans relâche de la spatule. Pour la blancheur, lorsque la pommade est cuite, on la remet dans l'eau : je crois qu'il n'est pas besoin de recommander de passer à travers l'étamine la pommade bouillante; chacun sait que les choses grasses s'épaississent en refroidissant, et qu'il seroit impossible de les passer.

Il est à propos de remuer avec la spatule la pommade passée, jusqu'à ce qu'elle soit totalement figée, et ensuite la laisser jusqu'au lendemain, pour voir si elle a assez de blancheur; et au cas qu'elle n'en ait pas assez, il faut changer l'eau odorante et en remettre de la même, en l'agitant continuellement avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit blanche : ce qui n'arrivera pas si vos graisses ne sont pas assez purgées. C'est à quoi on doit absolument s'attacher, parce que la pommade est plus blanche, plus belle, qu'elle se gardera plus longtems, et qu'elle sera meilleure. Ces raisons sensibles ne seront pas contredites; elles doivent engager ceux qui feront des pommades à ne les pas négliger.

Faites rendre à votre pommade l'eau qu'elle pourroit avoir prise en la remuant; et étant réduite à sa propre substance, vous incorporerez votre huile essentielle avec la spatule, jusqu'à ce que votre mélange soit bien incorporé, et que vos graisses et votre

huile essentielles ne fassent qu'un même corps : alors vous la mettrez dans des pots de fayance bien propres, et vous la conserverez pour l'usage.

Voilà les principes pour faire les pommades parfumées pour les cheveux ; sur-tout pour celles qui sont faites avec les huiles essentielles : nous allons entrer dans un plus grand détail, en donnant les recettes de chacune en particulier.

Pommade à l'Huile essentielle de Cédrat.

Prenez huit livres de graisse de porc ; purgez-la dans l'eau fraîche après avoir ôté les peaux et les fibres, en la changeant deux fois par jour, pendant huit ou dix jours, et en maniant et pressant la graisse.

Vous en ferez de même à trois livres et demie de graisse de mouton : on augmente la quantité de graisse de mouton à cause de l'huile essentielle du cédrat, qui entre dans cette pommade. Lavez en dernier lieu vos graisses dans de l'eau simple au cédrat, les y laissant le tems prescrit ; faites-les fondre dans un bain-marie, ou sur un bain de vapeur ; vos graisses fondues, laissez-les cuire pendant une heure et plus, selon l'ardeur du bain où votre vaisseau sera placé ; étant cuites, vous passerez votre pommade toute bouillante à travers une étamine, dans une terrine où vous aurez mis de l'eau simple au cédrat ; vous remuerez avec la spatule la pommade, jusqu'à ce qu'elle soit

totalement figée ; ensuite vous la laisserez dans l'eau jusqu'au lendemain, pour voir si la pommade est bien blanche ; lavez-la et agitez-la dans de nouvelle eau de cédrat simple, jusqu'à ce qu'elle soit blanche ; alors vous jetterez l'eau, et rendrez la pommade séche, de façon qu'il ne reste plus que la substance graisseuse : votre pommade sera bonne, et vous pourrez y incorporer douze onces d'huile essentielle de cédrat ; ce que vous ferez le plus promptement qu'il sera possible, avec une spatule de bois bien forte ; et lorsque ce mêlange ne fera qu'une même consistance, vous le mettrez sur le champ dans des pots, les conservant et les gardant pour l'usage.

Il faut que les Parfumeurs pesent les pots vuides, pour en faire la tare ; ensuite qu'ils les pesent pleins, qu'ils marquent de plus ce qu'il y a de pommade, franc de tare, pour satisfaire le public, et pour régler le prix qu'il faut la vendre.

Pommade à l'huile essentielle de Bergamotte.

Préparez huit livres de graisse de porc et trois livres de graisse de mouton, comme ci-dessus à la pommade du cédrat, et à la dernière eau ; jettez-les dans de l'eau simple à la bergamotte : après y avoir bien lavé vos graisses, mettez-les dans un vaisseau, et faites les cuire au bain-marie, jusqu'à ce que les graisses soient bien fon-

dues et cuites : alors passez la pommade par l'étamine, dans une terrine où vous aurez mis de l'eau à la bergamotte en eau simple ; remuez-la avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit figée, et laissez-la dans cette eau jusqu'au lendemain, pour voir s'il faut continuer à la laver dans d'autre eau, ce que vous ferez, s'il en est besoin. Faites bien égoutter son eau, et ensuite incorporez-y avec diligence, huit onces d'huile essentielle à la bergamotte ; et lorsque tout aura une bonne consistance, vous le mettrez dans vos pots couverts à l'ordinaire.

Comme la bergamotte foisonne, nous n'en avons mis que huit onces : voilà pourquoi nous avons diminué la graisse de mouton. Dans toutes les pommades où vous mettrez de l'huile, il faut mettre le double de graisse de mouton : quand je dis le double de plus, j'entends le double de la quantité de l'huile qu'on mettra, sans préjudicier au quart qu'il faut pour incorporer avec la graisse de porc.

Pommade à l'Huile essentielle d'Orange.

Prenez huit livres de graisse de la panne de porc, et quatre livres de graisse de mouton ; lavez-les à part ; paîtrissez-les, comme j'ai dit ci-dessus : quand elles auront été bien nettoyées, et qu'elles seront devenues blanches, mettez les dans de l'eau de fleur d'orange. Cette eau dispose ces graisses à recevoir le parfum, qui doit être com-

muniqué par l'huile essentielle. Faites-les fondre ensuite : quand elles seront cuites, passez-les à travers l'étamine, les recevant dans une terrine, dans laquelle vous aurez mis de l'eau de fleur d'orange. Avec tous ces soins, votre pommade sera blanche : mais vous ne pourrez en connoître la blancheur que le lendemain ; si elle ne l'étoit pas autant que vous pourriez desirer, lavez-la derechef, jusqu'à ce qu'elle le soit ; égouttez la ensuite, et incorporez-y une livre d'huile essentielle d'orange, observant de remuer bien vîte avec votre spatule pour empêcher la dissipation du parfum ; et vous la garderez dans des pots de fayance ou de verre, pour vous en servir.

Remarquez que pour faire la pommade aux essences, on met la moitié de la graisse de mouton, comme on voit par cette dernière, à cause de la livre d'huile essentielle, qui rendroit cette pommade trop molle, si on n'en mettoit que le quart ; il faut suivre cette règle à toutes les pommades parfumées aux essences.

Pommade à l'huile essentielle d'orange de Portugal.

Lavez huit livres de graisse de porc, et trois livres et demie de graisse de mouton, changeant soigneusement d'eau soir et matin, pendant huit ou dix jours, tems qu'il faut pour blanchir vos graisses : observant de les manier et presser chaque fois, pour

qu'elles acquièrent la blancheur et la propreté qui leur sont nécessaires : lavez-les ensuite dans de l'eau d'orange de Portugal, distillée en eau simple ; le lendemain vous ferez fondre vos graisses dans le même vaisseau, au bain-marie, ou au bain de vapeur, et vous les ferez passer à travers l'étamine, dans une terrine où il y aura de l'eau d'orange de Portugal ; vous remuerez continuellement la pommade, jusqu'à ce qu'elle soit figée. Le lendemain vous en verrez la blancheur : et après l'avoir égouttée, vous l'incorporerez avec douze onces d'huile d'orange de Portugal, observant de de remuer promptement par les raisons susdites ; le tout réduit en une même consistance, vous les garderez dans des pots de verre ou de fayance bien couverts.

Pommade à l'huile essentielle du Limon.

Faites tremper dans de l'eau ordinaire, huit livres de graisse de porc, et trois livres trois quarts de graisse de mouton : et après les avoir lavées, comme j'ai dit, et changeant d'eau soir et matin, vous les mettrez dans de l'eau de limon distillée à l'eau simple, pour les faire fondre au bain-marie, ou au bain de vapeur, et les faire passer à travers l'étamine ; les recevant dans une terrine dans laquelle vous aurez mis de cette eau de limon ; agitez votre pommade jusqu'à ce qu'elle soit figée ; laissez-la jusqu'au lendemain, pour connoître si elle est

assez blanche : égouttez-la ensuite, et incorporez-y quatorze onces d'huile essentielle de limon. Lorsqu'elle aura une bonne consistance, mettez-la dans des pots bien couverts.

Pommade au Citron, ou à son huile essentielle.

Prenez huit livres de graisse de porc, et quatre livres de celle de mouton : quand elles auront été lavées et changées d'eau, comme j'ai prescrit, qu'elles auront été fondues et passées par l'étamine, et que la pommade aura acquis la blancheur nécessaire, vous y incorporerez une livre de quintessence au citron, avec les précautions que j'ai marquées, et vous la mettrez dans des pots que vous couvrirez, pour vous en servir dans le besoin.

Pommade à l'huile essentielle des six Fruits à écorce.

Pour faire la même quantité de cette pommade que de la précédente, il faut suivre ce qui est prescrit comme pour les autres, observant seulement de mettre les graisses, quand elles auront été bien nettoyées, dans de l'eau distillée d'un de ces fruits, aussi bien que lorsqu'elles auront passé par l'étamine ; incorporez-la pommade avec tous les soins prescrits, dans ces huiles réunies, en mettant de cédrat, deux onces ; de celle de bergamotte, une

once six gros ; orange, deux onces six gros ; orange de Portugal, deux onces ; limon, deux onces trois gros ; citron, deux onces sept gros : toutes ces huiles ensemble font quatorze onces.

Ces pommades seront d'un prix modéré, et d'une odeur agréable. Je n'ai donné qu'une recette mêlangée, la croyant suffisante, parce qu'il sera facile, en mêlant ensemble ces fruits, de calculer leur effet, selon le nombre que l'on en mettra. On peut employer plus ou moins de graisse de mouton, selon le plus ou le moins de fermeté que l'on voudra donner à la pommade ; les anciens ne la faisoient qu'avec la graisse de porc simplement : on peut faire de même si on juge à propos.

Plusieurs mettent de la cire en place de la graisse de mouton : cette méthode est très-bonne, en ce que la pommade n'est pas sujette à sentir le suif en la gardant : ce qui arrive presque toujours malgré les précautions que l'on prend pour laver la graisse. Comme la cire est plus ferme, il en faut moins ; de sorte que sur huit livres de porc, comme aux recettes précédentes, on ne met qu'une livre de cire ; pour lier et donner un corps de pommade aux huiles essentielles, on mettra autant de cire que d'huile ; et on pourra réduire ou augmenter la cire, à proportion du corps que l'on voudra donner à la pommade : on peut même se dispenser d'en mettre dans l'hiver, mais non dans l'été.

Pour donner plus d'odeur à la pommade, il faut augmenter l'huile essentielle, en mettant autant de cire, que de quintessence : dans ce cas, on ne doit pas employer de graisse de mouton.

Quand on se sert de cire, il ne faut pas mettre d'eau dans la terrine ; on passera la pommade fondue, parce qu'il faut qu'elle refroidisse par dégrés, en tournant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit froide ; autrement il se formeroit des grumelots, qu'on seroit obligé de broyer dans un mortier de marbre, pour rendre la pommade telle qu'elle doit être. Cette circonstance est essentielle, et je conseille de ne pas l'oublier, toutes les fois que l'on emploiera de la cire. Après ces précautions, on peut la laver dans l'eau distillée. Pour rendre ce manuel plus familier, je vais donner celles qui me restent aux huiles essentielles, mettant en recette la cire à la place de la graisse de mouton. On peut les faire d'une façon ou de l'autre, selon la qualité qu'on voudra donner à la pommade.

Pommade au Romarin, ou à son huile essentielle.

Lavez huit livres de graisse de porc, ôtez-en les peaux, et changez d'eau deux fois par jour, pendant huit ou dix jours : maniez-les, et pressez-les, comme j'ai dit ci-dessus ; cela fait, lavez-les pour la dernière fois dans de l'eau de romarin, qui est

venue à la distillation avec les huiles essentielles, les laissant dans cette eau l'espace de douze heures ; mettez-les ensuite dans une terrine pour les faire fondre, y ajoutant deux livres de cire : le tout étant fondu, passez-le à travers l'étamine, dans une terrine, remuant continuellement jusqu'à ce que cette pommade soit bien froide ; lavez-la ensuite dans l'eau de romarin, égouttez-la ; et quand elle sera à sec, mêlez-y une livre d'huile essentielle de romarin, que vous incorporerez, le plus promptement qu'il sera possible, et vous la serrerez dans des pots de verre ou de fayance, observant de les tenir toujours bien couverts.

Pommade au Thym, ou à son huile essentielle.

Prenez huit livres de graisse de porc : étant bien purgées, lavez-les dans de l'eau distillée, pour tirer la quintessence de thym, et laissez-les pendant douze heures ; ensuite faites-les fondre, y ajoutant deux livres de cire ; passez-les ; et quand cette pommade sera refroidie, lavez-la avec une nouvelle eau de thym, et ensuite vous y incorporerez une livre d'huile essentielle de thym, et vous la mettrez dans des pots bien couverts.

Pommade à l'huile essentielle de serpolet.

Faites purger huit livres de graisse de porc, et lavez les pour la dernière fois

dans de l'eau de serpolet, qui aura été tirée, avec son huile essentielle, par l'alambic; mettez fondre votre graisse, y ajoutant deux livres de cire neuve : le tout étant bien fondu, passez-le à travers une étamine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit totalement froid; lavez ensuite cette pommade dans de l'eau de serpolet; et quand vous l'aurez bien égouttée, vous y incorporerez une livre d'huile essentielle de serpolet, et vous la garderez dans des pots.

Pommade à la Fleur d'Orange.

Cette pommade ne peut pas se faire à l'huile essentielle, à cause de la recette du néroly. Pour y incorporer le parfum, on emploie la fleur même, que l'on passe quatre fois sur le feu, ce qui est cause que plusieurs qui font cette pommade, n'emploient uniquement que la graisse de porc, sans cire, ni graisse de mouton; et que les autres n'en mettent que la moitié de la quantité qu'il en faut aux recettes précédentes. Je vous donne la recette où on ne met point de cire, ni de graisse, que celle de porc : ceux qui la voudront plus ferme, y mêleront, ou cire, ou graisse de mouton, selon qu'ils jugeront à propos; observant ce qui convient, lorsqu'on fait ce mêlange.

Prenez huit livres de graisse de porc, bien purgée et bien blanche; lavez-les dans l'eau superfine de fleur d'orange, ensuite

mettez une livre de fleur d'orange épluchée, dans un mortier, y mêlant la graisse, en les pilant ensemble; ensuite mettez le tout dans un vaisseau de terre vernissé, ou de cuivre nouvellement étamé, au bain-marie, ou de vapeur, pour les faire fondre et bouillir, jusqu'à ce que la fleur d'orange ne surnage plus sur la graisse; alors passez-la, et laissez-la refroidir: faites trois fois la même opération; et à la quatrième, mettez quatre livres de fleurs d'orange, telle que la précédente; vous mêlerez le tout avec votre pommade; faites-la fondre et bouillir, y ajoutant trois demi-septiers d'eau superfine de fleur d'orange; et lorsque vos fleurs se précipiteront dans la graisse, et qu'elles ne surnageront plus, vous la tirerez du bain; la passerez à travers une étamine, dans une terrine; quand elle sera parfaitement froide, vous ferez un trou, pour épancher l'eau qui sera au fond de la terrine; et lorsque l'eau sera bien égouttée, vous mettrez votre pommade dans des pots de verre ou de fayance, bouchés à l'ordinaire, pour en faire usage au besoin.

Cette pommade plaît et règne; on ne peut la faire en tout tems, comme les précédentes; il faut absolument faire dans la saison ce qu'on en peut consommer le reste de l'année, et y apporter beaucoup d'attention, afin qu'elle ne dégénère pas, ce qui causeroit du dommage à un marchand: les pommades nouvelles sont toujours meil-

leures que les anciennes ; il faut encore garder les pommades dans un endroit sec, et à l'abri des grandes chaleurs.

La pommade à la fleur d'orange résiste plus que celles qui sont faites avec d'autres fleurs, telles que la jonquille, la tubéreuse et le jasmin, qu'il faut également garder toute l'année, comme la fleur d'orange.

Pommade à la Jonquille.

Cette fleur est ingrate au travail : c'est pourquoi cette pommade est très-chère. Pour la bien faire, et qu'elle conserve, en la gardant, l'odeur de jonquille, comme la jonquille même, prenez huit livres de graisse de porc, ôtez-en toutes les peaux et les fibres, mettez-la dans de l'eau de fontaine bien claire, la changeant toutes les douze heures, c'est-à-dire, soir et matin, pendant cinq jours, la paîtrissant avec les mains, et la pressant bien chaque fois que vous changerez d'eau : au bout de cinq jours, mettez-la dans de l'eau superfine ; faites comme il est dit, au Chapitre des eaux simples ; vous ferez les mêmes opérations pendant cinq jours, avec ladite eau superfine, en changeant de cette eau deux fois par jour, maniant aussi la graisse, et la pressant, afin de la purger de ses impuretés, et la disposer à recevoir l'impression de l'odeur de la jonquille, quand elle sera avec la fleur même ; après avoir ainsi préparé votre graisse, vous la mettrez dans un

mortier, avec demi-livre de jonquille ; pilez les ensemble, et mettez les fondre avec une livre de cire jaune, dans le bain-marie ; et lorsqu'elle bouillira, vous ajouterez une autre demi-livre de fleurs de jonquille, sans être pilées, et vous continuerez l'ébullition, jusqu'à ce que ces fleurs ne puissent plus se tenir sur la graisse ; alors, vous la passerez à l'étamine, et la laisserez refroidir : étant froide jusqu'au fond, vous mettrez de nouveau la pommade dans un mortier avec demi-livre de nouvelles fleurs; le tout étant pilé ensemble, vous la remettrez sur le feu ; et lorsqu'elle bouillira, vous y mettrez demi-livre de fleurs, sans être pilées, comme la première fois, passez à l'étamine : les fleurs se précipitant dans la graisse, vous ferez une troisième opération comme les deux premières ; à la quatrième, vous battrez dans le mortier, avec la pommade, deux livres de fleurs de jonquille, et vous la mettrez derechef dans un vaisseau, pour la faire fondre et achever de cuire au bain-marie ; lorsqu'elle bouillira, vous mettrez une chopine d'eau superfine de jonquille, que vous ferez bouillir tout ensemble, jusqu'à ce que vos fleurs disparoissent, et que votre pommade soit cuite ; vous la passerez et la remuerez avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit figée, ensuite vous la laisserez bien refroidir, pour lui laisser prendre la fermeté qu'elle doit avoir; vous ferez égoutter le peu d'eau qu'il

y aura ; quand la pommade sera parfaitement égouttée, vous la mettrez dans des pots bien propres, soit de verre ou de fayance, les couvrant, et les gardant pour l'usage.

Cette pommade a un parfum admirable ; la façon en est longue, et le tems pour la faire, est très-court ; il faut profiter de la saison, par rapport à la bonté de cette fleur, et à son prix. Au commencement, il n'est pas possible de l'employer, de même qu'à la fin, à cause de sa rareté, qui en fait le prix excessif : j'entends la jonquille double, qu'il faut employer, pour avoir quelque chose de parfait ; la pommade à la jonquille simple, est bonne, mais beaucoup inférieure à la jonquille double.

La cire jaune, incorporée avec les fleurs, est meilleure que la cire blanche, parce qu'elle a un petit parfum musqué, qui aide à faire sortir l'odeur des fleurs, sans mêlange d'autre goût ; la cire jaune sympathise avec toutes les fleurs ; en examinant son origine, on n'en doit pas être surpris ; on est cependant quelquefois obligé de se servir de la cire blanche avec les fleurs, lorsqu'il s'agit de faire de la pommade blanche : mais il faut avoir attention d'en mettre moins que de la jaune, étant moins onctueuse. On peut, selon le degré de fermeté qu'on veut donner à cette pommade, supprimer totalement la cire, ou la diminuer d'une partie, si on la veut moins

moins ferme ; si au contraire on la veut plus ferme, pour la mettre au point que l'on voudra, on l'augmentera d'un quart, ou d'un tiers, ou de la moitié, jusqu'à doubler la quantité de cire qui est à cette recette.

Pommade à la Tubéreuse.

Cette pommade, moins en usage que les précédentes, a ses amateurs, qui la préfèrent à toute autre ; elle se fait comme celle à la fleur d'orange : mais comme aux fleurs j'ai donné l'eau de fleur d'orange, sans mêlange, sans cire et graisse de mouton, et que j'ai donné la jonquille avec la cire, je vais donner celle-ci avec la graisse de mouton.

Pour la bien faire, prenez huit livres de graisse de porc, et une livre et demie de celle de mouton, bien purgées ; lavez les deux ou trois fois dans de l'eau superfine de tubéreuse, mettez-les ensuite dans un mortier de marbre, avec une livre de fleurs de tubéreuse ; pilez-les ensemble, et faites-les fondre et bouillir au bain-marie, jusqu'à ce que vos fleurs tombent dans la graisse ; alors passez le tout, et laissez-le refroidir ; vous ferez la même chose pendant trois fois ; et à la quatrième, vous mettrez dans le mortier, avec vos graisses, quatre livres de fleurs de tubéreuse, pour être pilées ; faites-les fondre ensuite, et mettez-y une chopine d'eau superfine de tubéreuse ;

lorsque vos fleurs seront plongées dans la graisse, et que la pommade sera assez cuite, vous la passerez dans l'étamine, et la laisserez bien refroidir : ensuite vous ferez facilement sortir l'eau, en faisant un trou jusqu'au fond de la terrine ; l'eau sortie, vous mettrez la pommade dans des pots, vous la couvrirez à l'ordinaire, et la garderez pour vous en servir.

Pommade au Jasmin.

Prenez quatre livres de graisse de porc, exactement purgée, mettez-les fondre dans une terrine neuve de terre vernissée, avec deux livres de cire jaune, au bain-marie ; et lorsque vous verrez que ce mêlange sera cuit, passez le dans une terrine, remuant avec la spatule, jusqu'à ce que la pommade soit froide, à cause de la cire ; lorsque la pommade sera froide, vous la passerez en six parties, mettant chacune dans un plat différent ; couvrez votre pommade de jasmin nouvellement cueilli, et mettez ensuite un autre plat pour les couvrir : faites en sorte que le couvercle ne touche pas vos fleurs : vos six plats ainsi garnis, vous les laisserez six heures en repos, au bout duquel tems, vous ôterez vos fleurs adroitement, afin qu'elles n'enlèvent pas la pommade : vos fleurs ôtées, vous remuerez bien la pommade avec une spatule, et mettrez dessus une couche de nouvelles fleurs, que vous couvrirez comme la première fois :

laissez les de même six heures, et faites de même, jusqu'à la douzième fois, que votre pommade aura suffisamment d'odeur, si les fleurs sont nouvellement cueillies, et qu'elles soient odorantes. Réunissez ces parties de pommade, et mêlez-les bien avec la spatule, en y incorporant de bonne essence au jasmin, que vous mettrez petit à petit, jusqu'à ce que la pommade soit au point où vous la desirez, pour le plus ou le moins de fermeté : alors vous la mettrez dans vos pots de fayance ou de verre, vous la boucherez bien à l'ordinaire, et la garderez pour l'usage.

Comme la bonté de cette pommade, ainsi que les autres, consiste en ce que son parfum se conserve sans altération, il seroit à propos, si vous avez de bonnes fleurs en abondance et très-odorantes, de faire vous-même, au même tems, votre huile au jasmin ; alors vous serez assuré qu'elle sera nouvelle : faites-la avec l'huile de ben, qui est essentielle, sur-tout pour conserver la pommade. Pour la faire, ayez du coton en rame, sans être filé, comme il est sortant de sa coque, imbibez-le dans de l'huile de ben, mettez-le ensuite par peloton, ou dans chaque écuelle de fayance : une douzaine suffit ; couvrez ce peloton de fleurs de jasmin, et ensuite, de son couvercle : six heures après, changez de fleurs, et ainsi toutes les six heures, jusqu'à ce que votre coton imbibé ait parfaitement l'odeur du

jasmin, lorsqu'il est dans toute sa force : pressez-la pour exprimer l'huile, que vous pourrez alors incorporer avec la pommade : si les fleurs ne sont pas assez odorantes, il faut employer par préférence, l'huile de jasmin d'Espagne ou d'Italie.

Pommade d'Italie.

Ces pommades sont les meilleures dont on puisse se servir, sur-tout celles des fruits à écorce : en voici le manuel et la recette. Il seroit à souhaiter que ces fruits fussent à meilleur compte, pour pouvoir les travailler, sur-tout le cédrat et la bergamotte : pour les autres fruits, comme les oranges, les lys, les limons et les citrons, on peut les employer : et les pommades que vous ferez, en suivant les recettes, seront tout au moins aussi bonnes, et à meilleur compte que celles que vous ferez venir d'Italie.

Pommade d'Italie au cédrat.

Prenez huit livres de graisse de porc, bien purgée, mettez-la dans une terrine neuve vernissée, ou dans un vaisseau de cuivre nouvellement étamé, pour la faire fondre avec une livre de cire jaune ; lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez dans l'étamine, la laisserez refroidir ; ensuite vous la laverez dans cinq ou six eaux de cédrat, en eau simple ; celle qui est venue avec les huiles essentielles, est la meilleure ; après avoir bien lavé la pommade, et l'a-

voir bien agitée, vous épancherez l'eau à fond ; alors choisissez cinquante-quatre cédrats, (il en faut six pour une livre de matière) qui soient dans leur parfaite maturité, d'un bon parfum, riches en couleur et d'une bonne grosseur : ce choix fait, ayez une rape à sucre bien blanche, et rapez toute la superficie de vos cédrats ; c'est-à-dire, tout ce qu'il y a d'huile essentielle ; ce qui est facile à connoître, ou, pour mieux dire, tout ce qui est jaune, ne laissant que le blanc de ce fruit, et coupant les endroits creux où la rape ne pourroit atteindre : lorsque tout sera rapé, mêlez-le ensemble, et couvrez-le pendant vingt-quatre heures ; faites fondre ensuite cette pommade au bain-marie, et passez-la à travers de l'étamine, dans une terrine, et remuez la pommade, jusqu'à ce qu'elle soit bien figée : ensuite laissez la refroidir à fond, jusqu'au lendemain, en la couvrant, afin que le parfum ne s'évapore pas ; au bout dudit tems, si la pommade est trop ferme, vous y incorporerez de bonne quintessence de cédrat, jusqu'à ce que vous l'ayez mise au degré de fermeté que vous voulez qu'elle ait : on doit toujours mettre dans des pots celle qui est ferme ; on pourra toujours assez l'amollir, selon le besoin : lorsqu'elle sera au point où vous la voudrez, vous la mettrez dans les pots, les couvrant à l'ordinaire, et les gardant pour l'usage.

Cette pommade est excellente, et pareille à la pommade italienne, pour le parfum, la fermeté et la couleur, qui est formée par le fruit même.

Pommade Italienne à la Bergamotte.

Prenez huit livres de graisse de porc, exactement purgée, que vous ferez fondre dans un vaisseau, au bain-marie; vous y ajouterez une livre de cire jaune; et lorsque tout bouillira, vous le passerez à travers l'étamine; lavez ensuite cette pommade plusieurs fois dans de l'eau simple à la bergamotte; et après lui avoir fait jetter son eau, vous choisirez trente-six belles bergamottes, prêtes à confire; vous en raperez sur votre pommade toute la partie huileuse, et vous ne laisserez que le blanc, étant inutile à votre opération: cela fait, remuez votre pommade, bouchez-la pendant vingt-quatre heures, ensuite faites-la fondre et cuire dans un bain-marie; et quand elle sera cuite, vous la passerez de nouveau à travers l'étamine, la remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien figée, puis vous la couvrirez jusqu'au lendemain, et vous verrez si elle n'est pas trop ferme; auquel cas vous la ramollirez avec l'huile essentielle à la bergamotte: mettez-la après dans des pots de verre ou de fayance, les bouchant à l'ordinaire, et les gardant pour l'usage.

Cette pommade sera très-bonne, et pa-

reille à la pommade italienne, en tout point ; s'il y a de différence, ce sera dans la bonté : car ces pommades perdent plus que le fruit, quand elles sont transportées.

Pommade Italienne à l'orange.

La manière de faire ces pommades, est la même que pour le cédrat ; elles ne diffèrent que pour le fruit ; et comme il en faut plus, ou moins, il est nécessaire que nous donnions en abrégé les autres. Pour fabriquer celle à l'orange, faites fondre et bouillir huit livres de graisse de porc bien purgée ; ajoutez à la fonte, une livre de cire jaune, passez-la bouillante, et ensuite lavez-la dans l'eau d'orange simple, pendant cinq ou six fois, puis épanchez l'eau à fond, et rapez sur la pommade soixante-douze oranges amères prêtes à confire : ensuite vous les mêlerez avec la pommade, que vous couvrirez pendant vingt-quatre heures ; vous la ferez fondre, et cuire après, comme il est dit ci-dessus, aux autres ; passez-la et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide ou absolument bien figée, à cause de la cire ; laissez la jusqu'au lendemain, pour voir si elle n'est pas trop ferme ; et dans ce cas, incorporez-y avec la spatule, de l'huile essentielle d'orange, la quantité qu'il en faut pour la mettre au point où vous voudrez ; mettez-la alors dans des pots de fayance, ou de

verre, couverts à l'ordinaire, la conservant pour l'usage.

Pommade Italienne à l'orange de Portugal.

Faites fondre au bain-marie huit livres de graisse de porc, déja bien purgée dans toutes les règles, avec une livre de cire jaune et bouillante; passez-la bouillante à travers l'étamine, et lavez-la dans de l'eau simple d'orange de Portugal, à cinq ou six fois différentes, vous l'épancherez jusqu'à la dernière goutte, pour y raper soixante belles oranges de Portugal; vous raperez tout ce qui est chargé d'huile essentielle, et laisserez le reste, comme inutile, et même nuisible, parce qu'il s'empareroit des parties graisseuses; vous mêlerez bien toutes vos oranges rapées, avec la pommade, et la couvrirez pour vingt-quatre heures; au bout duquel tems, vous la mettrez fondre, et cuire: et étant cuite, vous la passerez de nouveau à travers l'étamine, et la remuerez jusqu'à ce que la pommade soit entièrement figée; couvrez-la, et laissez la jusqu'au lendemain, pour voir si elle n'est pas trop ferme; et en ce cas, l'amollir avec l'huile essentielle d'orange de Portugal, et la réduire au point que vous desirez; vous la mettrez dans vos pots, vous les couvrirez, et les garderez pour l'usage.

Cette pommade sera belle, et aura la

couleur du fruit, sur-tout s'il étoit bien mûr, et rempli d'huile essentielle, le parfum en sera admirable. Ces pommades italiennes sont les meilleures, et l'emportent sur toutes les autres.

Pommade Italienne au limon.

Lorsque vous pourrez avoir des limons, beaux et mûrs, vous ferez fondre huit livres de graisse de porc, auparavant bien purgée, selon les règles, dans un vaisseau au bain marie, en y ajoutant une livre de cire jaune : et quand tout sera fondu, vous passerez votre mêlange tout bouillant, à travers l'étamine, dans une terrine, pour la laver dans cinq ou six eaux de limon; tirez-en l'eau simple; aprés avoir égoutté parfaitement l'eau, vous raperez cinquante quatre beaux limons bien choisis, dessus votre pommade, comme les autres fruits ci-dessus; c'est-à-dire, rapez toute la partie huileuse des limons, et laissez le reste; vos fruits tout rapés, vous les mêlerez avec la pommade, que vous couvrirez pour vingt-quatre heures, et au bout dudit tems, vous la remuerez dans le bain marie, pour la faire fondre et cuire; étant cuite, vous la passerez à travers l'étamine, et vous la remuerez continuellement jusqu'à ce qu'elle soit figée; alors vous la couvrirez pendant vingt-quatre heures, pour pouvoir examiner si votre pommade a assez de fermeté; ensuite remplissez-en vos pots, les couvrant, et gardant pour l'usage.

Cette pommade est très-bonne et distinguée : on en fait rarement à Paris, avec le fruit ; mais aux huiles essentielles, que l'on tire de la Provence ou d'Italie.

Pommade Italienne au Citron.

Faites fondre au bain-marie huit livres de graisse de porc, bien purgée, ajoutez-y une livre de cire jaune : et lorsque tout sera bien fondu, et qu'il bouillira, vous le passerez à travers l'étamine, et vous laverez la pommade dans cinq ou six eaux de citron distillée en eau simple : étant bien lavée, faites égoutter l'eau, et après vous raperez sur la pommade soixante-douze beaux citrons bien choisis, et pleins d'huile essentielle. On les distingue facilement à la beauté du transparent de la peau : vos citrons rapés, vous les mêlerez avec la pommade, la couvrant jusqu'au lendemain, pour voir si elle a le corps que vous voulez : si elle est trop ferme, vous l'amollirez avec la quintessence au citron, que vous incorporerez petit à petit, pour ne pas se tromper ; ensuite vous la mettrez dans des pots de verre ou de fayance, les couvrant à l'ordinaire, et les gardant pour l'usage.

On fabrique peu de ces pommades à Paris : on peut pourtant les faire avec avantage, sur-tout pour la bonté, et même pour le prix, excepté le cédrat et la bergamotte, qui sont quelquefois encore à un prix moderé, mais bien rarement. Les par-

ticuliers qui s'amusent à ces sortes d'ouvrages, y gagneront du côté du bon marché; le cédrat est toujours plus cher que les autres fruits; et les pommades suivent le prix du fruit dans quoi elles sont mêlées : pour les avoir bonnes et sans addition, il seroit nécessaire de les faire soi-même.

Pommade rouge.

Pour faire cette pommade, choisissez telle recette de pommade qu'il vous plaira; et lorsque la pommade est dans la fonte pour cuire, vous mettrez de l'orcanette, que vous laisserez dans l'ébullition, jusqu'à ce que la pommade soit assez colorée; alors retirez l'orcanette de votre pommade, et continuez l'ébullition jusqu'à la fin. C'est ainsi que l'on colore la pommade rouge : elle peut avoir tel goût que l'on voudra.

Pommade d'Iris ambrée.

L'odeur de l'iris est la même, après le travail, que celui de la violette; il est du goût général par son parfum doux et agréable : la pommade d'iris est facile à faire, comme vous verrez par la recette que nous donnons.

Faites purger dans de l'eau de fontaine bien claire, huit livres de graisse de porc, et deux livres de graisse de mouton, chacune à part, après en avoir ôté les peaux et les fibres; vous les changerez d'eau deux

fois par jour, comme c'est l'usage ; et à chaque fois vous manierez et presserez bien vos graisses ; agissez de cette sorte pendant cinq jours ; passé lequel tems, à la place de l'eau de fontaine, vous mettrez de l'eau d'iris, que vous distillerez exprès ; et vous acheverez de purger vos graisses avec cette eau distillée d'iris, en la changeant deux fois par jour, maniant et frottant vos graisses : et à chaque fois que vous mettrez de l'eau d'iris, vous y ajouterez six gouttes de quintessence d'ambre : ayant fait cela pendant cinq jours, vos graisses seront bien purgées et bien blanches ; faites-les fondre ensuite dans le bain-marie ; et mettez dans plusieurs nouets, trois livres de racines d'iris nouvelle, concassée simplement ; et passez dans un gros tamis de crin de peur qu'il ne reste que la poudre, et mêlez-les avec vos graisses ; ajoutez-y un demi-gros de quintessence d'ambre : puis faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit cuit ; passez ensuite votre pommade toute bouillante à travers de l'étamine, dans une terrine, l'agitant continuellement, jusqu'à ce qu'elle soit froide ; et vous la mettrez dans vos pots de fayance ou de verre, que vous couvrirez de la manière accoutumée, et que vous garderez pour l'usage.

Cette pommade est blanche, et a une bonne odeur ; le peu d'ambre que l'on y met, la fait sortir davantage : cependant il faudroit la supprimer, si les personnes qui doivent s'en servir craignoient ce par-

fum : il resteroit pour lors uniquement l'odeur de l'iris, qui ressemble à celui de la violette, lorsqu'elle donne en plein au mois de mars.

N'oubliez pas de purger, pendant cinq jours, vos graisses, dans de l'eau d'iris distillée : cette eau commence à imprimer à votre pommade l'odeur qu'il faut qu'elle ait ; et ensuite ces trois livres d'iris dans vos nouets, achevent de lui donner son parfum.

Pommade à la Duchesse.

Il faut laver cinq ou six fois dans l'eau superfine de fleur d'orange, huit livres de graisse de porc, déja purgée dans les règles ; et après la mettre fondre dans un bain-marie, avec deux livres de cire jaune ; mettez ensuite dans l'ébulition, deux livres de fleurs de jonquille, que vous laisserez bouillir jusqu'à ce que la pommade soit cuite ; alors vous la passerez, et vous l'agiterez continuellement jusqu'à ce qu'elle soit froide, y mêlant six onces d'huile essentielle de cédrat, quatre onces de celle de serpolet, et six onces d'huile au jasmin : lorsque tout sera exactement incorporé, et que la pommade sera froide à fond, vous la mettrez dans les pots, que vous couvrirez à la manière ordinaire, et que vous garderez pour l'usage.

Cette pommade est exquise par son parfum ; ces odeurs réunies font un agréable

effet ; aussi elle plaît infiniment : elle est mise en usage, et même recherchée, lorsqu'on la trouve telle qu'elle doit être.

Pommade de Flore.

Il faut mêler par parties égales les pommades suivantes : celle de jonquille, celle au jasmin, celle à la fleur d'orange et celle à la tubéreuse : ces quatre pommades mêlées exactement ensemble avec la spatule, forment une pommade, appellée la pommade de Flore : elle est fort rare ; cependant elle mérite bien que l'on en fasse cas, car elle est une des meilleures que l'on puisse employer.

On ne peut pas faire cette pommade avec toutes les fleurs ensemble, à cause que chacune a sa saison particulière ; et pour y suppléer, on mêle ensemble les pommades de chacune de ces fleurs.

Pommade très parfumée.

Mettez, par parties égales, supposé une livre de pommade à la bergamotte, avec autant de celle au romarin, et de celle à la fleur d'orange ; ces trois pommades réunies feront ensemble trois livres : incorporez y ensuite une once d'huile essentielle de chacune de ces fleurs, de façon que ces trois quintessences ne fassent que trois onces ; après que vous aurez incorporé soigneusement avec la spatule vos pommades et vos huiles, et que vous en aurez fait une pom-

made, vous la mettrez dans des pots, la couvrant et la gardant pour l'usage. Son odeur est très forte, et pourroit être contraire à plusieurs personnes qui craignent les odeurs fortes.

Pommade, appellée la Doucette.

Mêlez par parties égales de la pommade d'orange de Portugal, avec celle d'iris, et celle au jasmin, incorporez-les ensemble; étant bien mêlées, et ne faisant qu'un corps, vous mettrez dans des pots, cette pommade sous le nom de doucette : elle a l'odeur fort agréable.

Pommade, appellée Pot-pourri.

Ces pommades de fantaisie, sont un mêlange de plusieurs autres, et faites pour contenter le goût de quelques particuliers. Les Parfumeurs ont bien de la peine à y réussir; le hasard y fait presque autant que le raisonnement : comme ces pommades se diversifient à l'infini, il y a un grand nombre de recettes pour les faire : et quand on ne donne pas ce que l'on demande, cela ne vient pas de ce que la matière manque, mais de ne pas concevoir ce que les personnes veulent avoir. Il y a un nombre de pommades qui seront toujours de goût et de mode, sur tout celles qui portent le nom des fleurs dont elles sont composées : elles feront toujours la principale partie de la boutique d'un Parfumeur; mais les pom-

mades des recettes particulières regneront plus dans certaines boutiques, que dans d'autres, selon les pratiques et la capacité du Marchand. Je ne puis donner dans cet ouvrage, que l'idée de ce qu'il faut faire pour satisfaire le goût d'un chacun ; le reste n'est pas à mon pouvoir. Les pommades insérées ici, sont très-suffisantes pour satisfaire les amateurs des parfums dans les pommades. Le Parfumeur intelligent doit les mêlanger ensemble pour plaire à ses pratiques, jusqu'à faire ces pommades appellées pot-pourri. Si l'on demande un pot-pourri où la bergamotte domine, on mettra une livre de pommade de bergamotte, et une demi-livre des autres : si au contraire on demande une confusion de goûts, on mêlera par égales parties. C'est cette recette que je vais donner, et qui suffira.

Vous mettrez quatre onces de chacune des pommades suivantes, de citron, d'orange de Portugal, de bergamotte, de lavande, de thym, de serpolet, de tubéreuse, de jonquille, d'iris, de la fleur d'orange, de romarin ; ce qui fait douze parties, et douze odeurs différentes, et qui composeront trois livres de pommade, que l'on ramollira un peu avec les quintessences des odeurs qui foisonnent le moins, afin de tout faire confondre : vous ne vous servirez pas des quintessences de lavande ni de romarin ; ces odeurs sont assez fortes : celle d'orange, citrons et la fleur d'orange

sont très-propres pour amollir ce pot-pourri, qui est un des meilleurs que l'on puisse faire : lorsque votre pommade sera mêlée avec ces huiles, (il n'en faut que trois onces pour faire le corps de ces sortes de pommades) vous la remettrez dans le pot bien couvert, et vous la conserverez pour les amateurs.

Batons de Pommade à toupet.

Faites fondre au bain-marie douze onces de pommade blanche, celle qui vous plaira pour l'odeur, et six onces de cire vierge dans un petit vaisseau de terre vernissé : et lorsquelle sera fondue, vous la retirerez du bain, et la remuerez continuellement jusqu'à ce qu'elle se trouble, et commence à blanchir ; mais qu'elle soit coulante pour la verser dans les cornets de papier, roulés exprès ; elle achevera de se prendre dedans. Pour cela, on aura une planche où il y aura des trous, et où vous rangerez les cornets de papier faits en rouleau ; il faut qu'ils aient tout au moins quatre pouces de long, et de la grosseur d'une bougie de huit à la livre ; vous laisserez refroidir à fond vos bâtons à toupet, et ensuite vous les laisserez pour vous en servir au besoin.

Si l'on veut que ces bâtons soient plus ou moins fermes, on diminuera ou on augmentera la cire.

Les propriétés des pommades dont j'ai traité dans ce Chapitre, sont de nourrir

les cheveux et les disposer à recevoir la poudre : elles sont d'un grand secours pour faire tenir les frisures ; et on en retire d'autant plus de satisfaction, que leur parfum est plus agréable.

Comme la graisse de porc fait la base des pommades pour les cheveux, il faut la choisir la plus blanche, et la plus ferme que vous pourrez trouver : vous ferez la même chose pour la graisse de mouton.

La cire blanche est bonne pour les pommades blanches, et non pour les autres.

La cire jaune convient mieux pour les autres : elle est plus onctueuse, et s'incorpore facilement avec la graisse de porc, et avec les huiles essentielles. On en fait une pommade fine, qui est un peu grainée, et qui se fond sur la main, sans aucun frottement. Cette pommade se fait en Italie, en incorporant de la quintessence, jusqu'au point de la rendre susceptible d'être fondue dans un instant, par la chaleur de la main.

Je crois que ceux qui voudront raisonner et mettre à profit tout ce que j'ai dit sur les pommades, trouveront de quoi s'occuper, et contenter les personnes les plus distinguées.

CHAPITRE XLIV.

De la poudre à poudrer.

LA poudre est d'un grand usage ; aussi sa consommation est-elle considérable : elle

varie selon le goût de chacun ; et se distingue par les parfums dont elle est composée.

La poudre n'est autre chose que de l'amidon blanc, bien sec, réduit en poudre subtile, et passée au tamis de soie. Pour l'avoir bonne, il faut aller à une bonne fabrique, et choisir la poudre en pierre d'amidon le plus blanc, le plus sec et le plus léger ; le faire réduire en poudre devant vous, et le passer ; alors vous serez sûr de la qualité de votre poudre : elle sera très-blanche, très-sèche, très-fine, et tiendra bien sur les cheveux : car il est fort désagréable de voir, au moindre mouvement de tête, tomber la poudre sur son habit, sur-tout lorsqu'on est poudré à blanc. On fait des poudres à plusieurs prix ; il y en a de mauvaises mêlées avec la farine folle, principalement quand le bled est cher et dans les disettes. Lorsqu'il est défendu aux Amidonniers de fabriquer, alors tout le mauvais amidon passe, et est encore additionné, soit avec la farine folle, soit avec la craie de Briançon.

Les belles poudres se passent à l'esprit-de-vin. Pour les rendre plus fines, on leur incorpore d'autres poudres à odeurs, pour leur communiquer leur parfum. Nous parlerons de ces poudres dans ce Chapitre, de même que de celles qui sont colorées, et comme on doit les parfumer, sans addition, avec d'autres poudres d'odeurs. Les par-

fums doivent entrer dans toutes les opérations d'un Parfumeur ; et pour l'ordinaire, il annonce son état par les odeurs ; il va même jusqu'à déplaire quelquefois à quiconque ne les aime pas : mais il n'est pas possible que cela soit autrement ; car l'air qu'il respire chez lui est parfum. Tout son travail est inséré dans ce Traité, et on voit qu'il entre des odeurs jusque dans les cosmétiques : ils ont à la vérité quelques marchandises sans parfums, sur-tout les gants ; mais pour le reste, c'est de la marchandise extrêmement commune, et destinée pour ceux qui craignent les odeurs. Les poudres sont de ce nombre ; la belle poudre est accompagnée de quelques odeurs.

Poudre d'iris.

Cette poudre est celle que l'on mêle le plus souvent dans les poudres à poudrer, à cause de son odeur qui plaît. Pour l'avoir bonne, choisissez des racines d'iris de Florence bien blanches, bien sèches, et les moins piquées que vous pourrez trouver, et votre poudre sera fine, blanche et odorante : votre choix fait, pilez-en et en réduisez en poudre subtile telle quantité qu'il vous plaira ; passez la dans un tamis de soie, et repilez ce qui n'aura pu passer, continuant de même ; jusqu'à ce que tout soit passé : serrez ensuite cette poudre, pour vous en servir à incorporer et parfumer la poudre à poudrer, en mettant telle quantité

que vous jugerez à propos.

Poudre d'Iris composée, appellée *Poudre de Violette.*

Prenez huit onces de racines d'iris de Florence.

Cinq onces de storax.

Deux onces de benjoin.

Deux onces de bois roses.

Deux onces de calamus aromatique.

Deux onces de bois de sassafras.

Une once de canelle.

Une once de girofle.

Une once de graine de coriandre.

Une once d'écorce de citron sèche.

Une once d'écorce d'orange sèche, et autant de chiperus long.

Un demi-grain d'ambre gris.

Pulvérisez ensemble l'iris, le bois de roses, le calamus aromatique, le sassafras, la canelle, le clou de girofle, la graine de coriandre, les écorces et le chiperus; et d'un autre côté, réduisez en poudre subtile le benjoin, le storax et l'ambre: passez ces poudres dans le tamis de soie, et repilez-les jusqu'à ce que tout soit passé; ensuite mêlez les ensemble, et vous aurez une poudre d'un parfum excellent, et propre à parfumer les poudres à poudrer, en en mettant peu.

On se servoit autrefois de cette poudre pour parfumer les habits: elle résiste au mauvais air; on en remplit le sachet.

Cette poudre est appellée violette, à

cause que l'iris qui y domine, forme avec ce mêlange, la véritable odeur de violette.

Poudre de Cypre ordinaire.

Ayez de la mousse d'arbre préparée, et pour cela, choisissez la plus blanche que vous pourrez trouver : lavez-la bien ; puis faites-la sécher pour la pulvériser subtilement : d'une autre part, réduisez en poudre le musc, l'ambre et la civette, passez-les par le tamis ; et sur deux livres de poudre de mousse d'arbre, mettez de musc, un gros ; d'ambre gris, deux scrupules ; de civette, un scrupule ; et mêlez toutes ces poudres ensemble, que vous enfermerez dans une bouteille bien bouchée, et que vous conserverez pour les amateurs du musc, de l'ambre et de la civette.

Poudre de Cypre composée.

Prenez une livre et demie de coquilles d'œufs, bien propres ; cardamome, quatre onces ; roses rouges et benjoin, de chacun trois onces ; storax, encens et bois de clous de girofle, de chacun deux onces ; santal citrin, une once ; camphre, deux gros ; ambre gris, huit grains : pulvérisez toutes ces choses à part, ensuite passez-les toutes au tamis de soie, mettez le reste dans un mortier pour achever de le piler, et continuez jusqu'à ce que tout soit passé : met-

tez cette poudre dans un vaisseau bien bouché, et conservez-la pour les amateurs.

Autre manière de préparer la poudre de Cypre.

Faites cueillir dans l'intervalle du mois de novembre, décembre et janvier, de la mousse qui vient aux pieds des chênes, que vous laverez dans de l'eau de fontaine plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien propre; ensuite faites-la tremper dans de l'eau de fleur d'orange pendant vingt-quatre heures : au bout dudit tems, mettez-la sur une claie, pour la faire sécher au soleil : quand elle sera sèche, réduisez-la en poudre subtile, que vous aurez soin de passer au tamis de soie ; alors vous mettrez la poudre sur un linge que vous suspendrez dans un tamis ou dans un tambour de bois, qui sert à faire chauffer le linge ; vous le couvrirez de son couvercle, et mettrez ensuite du charbon ardent dans un réchaud, dans lequel vous mettrez du benjoin et du storax ; le tambour sera suspendu au-dessus, afin que la poudre se parfume par cette fumée concentrée dans le tambour : quand elle sera suffisamment parfumée, vous l'ôterez et l'incorporerez avec un gros de musc, demi gros de civette, broyés avant dans un mortier, et cinq ou six gouttes d'huile d'amandes douces ; vous mettrez votre poudre dans le mortier petit-à-petit ; et lorsque tout sera bien incorporé ensem-

ble, vous la conserverez dans une bouteille bien bouchée, pour les amateurs.

On mêle de cette poudre dans la poudre à poudrer ; mais on en met très-peu, et encore il faut que ceux qui l'aiment en demandent ; car il ne faudroit pas s'aviser d'en mettre aux autres.

Poudre à la Maréchale.

Prenez quatre onces d'ambrette.
Quatre onces de bois de girofle.
Quatre onces de coustadou.
Deux onces de calamus.
Deux onces d'iris de Florence.
Une once de clou de girofle.
Une once de graine d anette.
Une once d écorce de citron sèche.
Une once de fleur d'orange sèche.
Un grain d'ambre gris.

Pilez ces choses à part, et passez-les ensemble au tamis de soie ; repilez ce qui ne pourra passer, et vous continuerez de même, jusqu'à ce que tout soit passé ; mettez votre poudre à la maréchale dans une bouteille, pour la mêler avec votre poudre à poudrer : la quantité qu'il en faut mettre dépend du goût de ceux qui l'emploieront. Cette poudre plaît et est beaucoup à la mode.

Poudre d'œillets.

Prenez une livre de fleurs d'œillets sèches.
Quatre

Quatre onces d'orpiment.
Quatre onces d'iris.
Deux onces de borax.
Deux onces de bois de roses.
Deux onces de bois de girofle.
Deux onces de girofle.
Une once de canelle.
Une once de macis.
Une once de graines d'ambrette.
Une once de graines de coriandre.
Une once d'écorce d'orange de Portugal sèche.
Une once de benjoin.

Pilez toutes ces choses à part, et mettez-les ensemble, pour les passer dans le tamis de soie; ce qui ne pourra passer, repilez-le, et repassez-le ensuite; continuez de même, jusqu'à ce que tout soit passé: vous mettrez votre poudre à l'œillet dans une bouteille bien bouchée, pour en mêler dans la poudre à poudrer.

Cette poudre plaît beaucoup: elle est fort à la mode, et très-bonne, lorsque l'on remplit la recette; mais chacun la fait comme il l'entend: aussi il y en a beaucoup d'inférieure à ce qu'elle devroit être.

Poudre Supérieure.

Choisissez une livre d'écorce de bergamotte seche.
Quatre onces de serpolet sec.
Quatre onces de romarin sec.

Quatre onces de clous de girofle.
Quatre onces de craie de Briançon.
Trois onces de laudanum.
Trois onces de storax.
Trois onces de benjoin.
Trois onces d'iris.

Réduisez en poudre subtile chacune de ces choses à part, et ensuite mettez-les ensemble, pour être passées au tamis de soie; repilez ce qui ne pourra passer; et lorsque tout le sera, enfermez soigneusement cette poudre supérieure dans une bouteille, et gardez la pour la mêler avec de la poudre à poudrer.

Poudre Impériale.

Prenez demi-livre de racines d'iris.
Demi-livre de lavande.
Demi-livre de thym.
Demi-livre de feuilles de laurier.
Demi-livre de roses blanches seches.
Deux onces de canelle.
Une once de macis.
Une once de borax.
Une once d'ambrette.
Un demi-grain d'ambre.

Il faut avoir soin que la lavande, le thym et le laurier soient séchés à l'ombre, de même que les feuilles de roses; vous les réduirez en poudre subtile: pilez à part la canelle, le macis, le borax, la graine d'ambrette et l'ambre: mêlez les deux poudres, et passez-les au tamis de soie; repi-

lez ce qui ne peut passer; faites en sorte que tout passe au tamis : alors vos enfermerez la poudre impériale dans une bouteille bien bouchée, pour la mêler dans la poudre, ou en faire des sachets.

Poudre agréable.

Prenez une livre de poudre de ver-moulu de vieux bois.
Demi-livre d'écorces de limon.
Six onces de noix muscades.
Six onces d'orpiment.
Quatre onces de calamus aromatique.
Quatre onces de bois de roses.
Quatre onces de racines d'iris.
Quatre onces de fleurs d'orange seches.

Réduisez ces choses en poudre subtile, chacune à part; et ensuite mettez-les ensemble dans un tamis de soie, pour être passées; remettez le reste dans le mortier, pour être pilé de nouveau, afin que tout passe dans le tamis : alors vous mettrez cette poudre dans une bouteille : on la mêle avec la poudre à poudrer, ou on en fait des sachets. Cette poudre a une agréable odeur.

Poudre Maritime.

Prenez une livre de poudre d'os de seche.
Demi-livre d'encens.
Six onces de myrrhe.
Quatre onces de santal citrin.
Quatre onces de clous de girofle.

Quatre onces de feuilles de roses rouges.
Deux onces de benjoin.
Deux onces de storax.

Il faut piler ces choses ensemble, pour être réduites en poudre subtile ; ensuite les mettre dans un tamis de soie, pour être passées : et ce qui ne pourra passer, le remettre dans le mortier, pour être repilé, afin que tout passe : on mettra cette poudre dans une bouteille bien bouchée, et on en parfumera la poudre à poudrer.

Poudre de Boulogne.

Prenez une livre de poudre d'iris.
Six onces de sauge de Provence.
Six onces de santal citrin.
Quatre onces de calamus aromatique.
Quatre onces de graines d'ambrette.
Trois onces de piment.
Deux onces de canelle.
Deux onces de fleurs d'orange sèche.
Deux onces de bois de roses.

Réduisez toutes ces choses en poudre ; pilez le bois de roses à part, et pilez le reste dans un mortier : lorsque tout sera pilé, passez le reste au tamis de soie, repilant jusqu'à ce que tout soit passé par le tamis ; alors mettez la poudre de Boulogne dans une bouteille bien bouchée : vous l'incorporerez avec la poudre à poudrer. Cette poudre a un bon parfum, et est beaucoup en usage ; il ne s'agit que de remplir la recette.

Poudre d'Ambrette.

Prenez six onces de farine de fèves.
Six onces de poussière de bois de vermoulu.
Quatre onces de bois de cyprès.
Deux onces de santal citrin.
Deux onces de storax.
Deux onces de benjoin.
Deux gros de calamus aromatique.
Deux gros de laudanum.

Il faut pulvériser toutes ces choses en poudre impalpable; ensuite les passer dans le tamis de soie, repiler le reste, et faire en sorte que tout puisse passer : il est à propos de piler le bois de cyprès à part ; il faut aussi passer la farine de fèves dans le tamis ; et lorsque tout sera passé, mêlez-y un grain d'ambre gris, et demi-once de mahales : et vous conserverez cette poudre dans une bouteille de verre bien bouchée.

Poudre de Fèves.

Il faut faire moudre les fèves au moulin ; et passer la farine au tamis de soie, afin qu'elle soit plus fine : on ne mêle cette poudre qu'avec celle d'iris.

Poudre pour conserver les Cheveux.

Prenez deux onces de souchet.
Deux onces de calamus aromatique.
Deux onces de roses rouges.

Dix gros de benjoin.
Une once de bois d'aloès.
Quatre onces de farine de fèves.
Huit onces de racines d'iris de Florence.
Trois grains de civette.

Il faut réduire ces choses en poudre très-fine, les passer dans le tamis, repiler le reste, pour faire ensorte que tout passe : alors vous enfermerez la poudre dans une bouteille de verre bien bouchée, pour vous en servir au besoin.

En se parfumant la tête de cette poudre, elle fait renaître les cheveux, et fortifie leurs racines, de façon qu'elle empêche les autres de tomber.

On donne encore à cette poudre la vertu d'égayer l'imagination, et de fortifier la mémoire.

Poudre passée à l'esprit-de-vin.

La Poudre passée à l'esprit-de-vin est plus blanche, plus subtile, et s'attache mieux sur les cheveux. Ce sont ces raisons qui la font plus rechercher.

Il faut choisir de l'amidon le plus blanc, en prendre huit livres, et l'arroser avec une chopine d'esprit-de-vin, ensuite le laisser sécher à fond, afin de le piler et le passer au tamis de soie très-fin ; et ensuite conservez cette poudre pour l'usage.

Poudres colorées.

Les poudres se colorent de trois façons ;

en rouge, en jaune ou en gris. La poudre grise est la plus en usage ; elle fait paroître les cheveux argentés ; la jaune tire du côté du blond, et la rouge, dont on met moins, donne sur le châtain clair. Ces poudres se mêlent selon le goût de ceux qui s'en servent ; elles sont uniquement pour ôter aux autres leur grande blancheur.

Poudre Blonde.

Prenez, autant qu'il vous plaira, de la belle ocre de Rome ; réduisez-la en poudre subtile, et passez-la dans le tamis de soie ; vous en mêlerez telle quantité que vous jugerez à propos avec la poudre d'amidon ; et vous conserverez cette poudre pour l'usage.

Poudre Grise.

Prenez de la braise de bois blanc ; réduisez-la en poudre subtile, et passez-la au tamis de soie très-fin ; lorsqu'elle sera passée, vous la mêlerez avec autant de poudre d'amidon, qu'il en faudra pour faire une belle poudre grise, et gardez-la pour l'usage.

Poudre Rouge.

Prenez quatre livres de craie de Briançon, délayez-la dans trois pintes d'eau, faites-la ensuite bouillir, en la remuant de tems en tems, et mettez-y six onces d'orcanette ; laissez-la dans l'ébullition, jus-

qu'à ce qu'elle ait donné une couleur suffisante à la craie ; alors vous la retirerez : laissez consommer l'eau par l'évaporation, en remuant toujours, comme si vous faisiez blanchir le sel ; et quand l'eau sera évaporée, faites sécher au soleil votre craie rouge ; lorsqu'elle sera sèche, vous la pilerez bien fin, dans un mortier, et la passerez au tamis ; mêlez-la ensuite avec de la poudre d'amidon, et gardez cette poudre, pour être mêlée avec la poudre à poudrer, par ceux qui s'en serviront.

Poudre parfumée aux fleurs.

Les poudres précédentes ont été inventées pour parfumer, ou donner une petite teinte de couleur aux poudres à poudrer; celles-ci sont uniquement parfumées avec les fleurs même, qui sont le parfum le plus doux. Les fleurs les plus usitées pour parfumer les poudres, sont les jonquilles simples et doubles, le jasmin, la fleur d'orange et la tubéreuse, la violette, qui est remplacée par la poudre d'iris. On compose une poudre, ou le girofle domine, à laquelle on donne le nom de poudre d'œillet. Comme ces poudres sont pour des personnes distinguées, il faut que l'amidon soit le plus beau que l'on pourra avoir, et qu'elles soient passées à l'esprit-de-vin, afin que rien ne leur manque pour être parfaites.

Poudre de Jonquille.

Prenez vingt livres de poudre, passée à l'esprit-de-vin, mettez les dans une grande boîte, afin qu'on puisse l'étendre, de sorte que la hauteur de la poudre n'aille pas à un pied de haut : étendez-la également, et couvrez-la de fleurs de jonquille nouvellement cueillies, et dans le fort de la saison de cette fleur ; posez légèrement vos fleurs sur la poudre, et vous les couvrirez de feuilles de papier blanc, pour concentrer l'odeur des fleurs dans la poudre, et qu'elle se parfume plus aisément ; fermez ensuite cette boîte pendant vingt-quatre heures ; ce tems passé, ôtez les fleurs avec adresse, pour moins enlever de poudre ; vous remuerez la poudre avec la spatule, et la rendrez unie, pour y remettre des fleurs, comme la première fois, les couvrant avec les mêmes papiers blancs, et refermant la boîte pendant vingt-quatre heures ; continuez de changer vos fleurs avec le même soin, jusqu'à ce que votre poudre ait suffisamment l'odeur de la jonquille ; alors vous passerez la poudre parfumée dans un gros tamis simplement, à cause des fleurs qui pourroient être restées dans la poudre, malgré les précautions que vous aurez prises, mettez-la promptement dans une boîte, et qu'elle ne prenne aucun air, à cause de l'évaporation. Cette poudre a le parfum extrêmement flatteur, sur-tout si on l'a

parfumée avec la jonquille double.

Poudre au Jasmin.

Prenez vingt livres de poudre, passée à l'esprit-de-vin, que vous mettrez dans une caisse assez grande, pour que votre poudre n'ait pas un pied de haut, sur laquelle vous semerez des fleurs de jasmin, jusqu'à ce que la poudre soit entièrement couverte; ensuite vous poserez légèrement des feuilles de papier blanc, et fermerez la caisse avec son couvercle, pour vingt-quatre heures; ouvrez-la ensuite, pour changer les fleurs, ôtant les autres avec soin, pour ne point enlever de poudre, et ne point non plus laisser de fleurs. Comme ces fleurs sont petites, il en reste toujours quelqu'une, malgré toute l'attention: vos fleurs ôtées, vous remuerez bien la poudre avec la spatule, et la rendrez unie, le plus que vous pourrez, pour y semer et couvrir la poudre de nouvelles fleurs, et nouvellement cueillies, les couvrant avec le papier blanc; fermez la caisse avec son couvercle, pendant vingt-quatre heures, et continuez la même opération jusqu'à ce que la poudre ait assez l'odeur du jasmin; cela sera un peu long, à cause que cette fleur, comme nous l'avons souvent remarqué, est très-ingrate au travail; il faut employer du jasmin d'Espagne. Lorsque votre poudre aura assez de parfum, et que vous aurez retiré vos fleurs, vous la passerez dans le

gros tamis, uniquement pour les fleurs qui peuvent être restées dans la poudre, et être echappées à votre exactitude; aussi-tôt que votre poudre sera passée, vous aurez soin de l'enfermer dans un endroit, de façon qu'elle ne reçoive pas d'air, crainte de l'évaporation de l'odeur. Cette fleur a une odeur des plus agréables.

Poudre à la fleur d'orange.

Prenez vingt livres de poudre, mettez-les dans une caisse assez grande pour que votre poudre, étant également répandue, n'ait pas un pied de hauteur; il faudra la couvrir avec de la fleur d'orange fraîche cueillie, et couvrir vos fleurs légérement avec du papier blanc; ensuite fermez la caisse pendant vingt-quatre heures, et l'ouvrez après, pour ôter vos fleurs avec soin, par les raisons susdites; les fleurs ôtées, vous remuerez la poudre avec la spatule, et la rendrez également unie par-tout, pour la couvrir de fleurs fraîches; votre caisse garnie de fleurs, vous remettrez le papier comme la première fois, refermerez la caisse, pour les laisser encore vingt-quatre heures, et vous agirez de même, jusqu'à ce que votre poudre ait parfaitement l'odeur de la fleur d'orange. Cette fleur communique promptement son parfum à la poudre: c'est la fleur la moins ingrate; votre poudre étant bien parfumée, il faut la passer au gros tamis, pour ôter

les fleurs qui peuvent être restées dans la poudre, et aussi-tôt l'enfermer, et la bien couvrir, à cause de l'odeur.

Cette poudre est admirable par son parfum ; aussi est-elle recherchée.

Poudre à la Tubéreuse.

Prenez vingt livres de poudre, passée à l'esprit-de-vin, mettez-la dans une caisse assez grande, pour que la poudre y tienne à son aise, et qu'elle n'ait pas un pied de hauteur ; quand la poudre sera répandue également par-tout, alors vous la couvrirez légèrement de fleurs de tubéreuse, et de papier blanc par dessus, la fermant pendant vingt-quatre heures : après ce tems, changez avec soin vos fleurs ; et après, vous remuerez la poudre, et la rendrez unie, pour recevoir de nouvelles fleurs, que vous mettrez pour la couvrir, remettant le papier, et fermant la caisse encore vingt-quatre heures ; continuez de même, jusqu'à ce que la poudre soit assez parfumée, alors ôtez les fleurs, et passez la poudre au gros tamis : enfermez-la dans un endroit où elle ne s'évapore pas.

Cette poudre est bonne, mais elle est moins recherchée que les autres ci-dessus ; elle a cependant ses amateurs, qui la préfèrent aux autres.

Toutes les poudres propres à être incorporées dans la poudre à poudrer, soit pour le parfum, soit pour la couleur, et dont

j'ai parlé, sont si faciles à faire, que les Particuliers peuvent s'amuser à ce travail : ils auront lieu d'être satisfaits, en remplissant les recettes ; ce dont on n'est pas sûr, lorsqu'on achete les poudres toutes faites.

Les poudres parfumées aux fleurs, peuvent de même se faire chez soi, sans beaucoup de peine, sur-tout dans ces maisons de plaisance, où souvent on laisse perdre les fleurs : c'est un moyen de les mettre à profit.

On pourroit parfumer la poudre de même avec le romarin, la lavande, le thym et le serpolet ; mais ces odeurs ne sont pas assez en usage dans la poudre ; nous les indiquons seulement pour ceux qui pourront les mettre en usage, et se satisfaire ; de plus, nous les avons insérées dans le nombre des recettes propres à être mêlées dans la poudre, dont ces plantes odorantes font partie : et les amateurs pourront s'en contenter ; mais s'ils ne veulent uniquement que ces odeurs, ils seront obligés de les commander exprès, ou de les faire à la manière des fleurs. J'ai eu soin de donner à chaque fleur le manuel, afin que les particuliers qui s'amusent à les faire, ne soient pas obligés de recourir à d'autres recettes.

CHAPITRE XLV.

Pour les Mouches.

LEs mouches sont le dernier ornement de la toilette ; elles servent à deux fins : ou à relever l'éclat du visage, sur-tout lorsque l'on a un beau coloris ; ou à couvrir quelques boutons qui surviennent. Les mouches non-seulement cachent ce défaut, mais encore donnent un agrément : il y en a de plusieurs formes, de grandes, de petites, de moyennes, et de très-petites : le plus grand nombre est rond, les autres forment un ovale, et les autres un croissant : c'est l'art de les bien poser, qui les fait valoir.

La meilleure faiseuse de mouches est celle qui a de meilleurs moules, bien faits et bien tranchans, la main ferme et hardie, (car c'est de la coupe, que dépend la bonne façon) et autant de moules qu'il en faut, pour s'assortir en formes différentes, pour la grandeur et la petitesse.

Le second mérite de la bonne faiseuse, est d'employer du tafetas neuf et bien noir : il y en a beaucoup qui, à cause de l'apprêt, emploient du vieux tafetas, et qui n'est pas propre.

Le troisième mérite de la bonne faiseuse,

est de bien gommer son tafetas, choisir la belle gomme, ne mettre que la suffisante quantité d'eau, afin que le tafetas prenne un corps assez ferme, pour ne pas s'éfiler après être coupé; et ensuite lustrer le tafetas, en observant qu'il ne prenne aucun mauvais pli à la presse de la calandre, où le passant sous le fer, comme plusieurs font.

C'est alors que, mettant son tafetas sur une table destinée pour la coupe des mouches, on connoît la bonne faiseuse, par la dextérité de la main, par le soin qu'elle a eu d'avoir de bons outils, d'employer du beau et du bon, et par la peine qu'elle a pris de le bien préparer.

Ces opérations sont faciles; et toutes les Dames qui voudroient s'occuper à ces minuties, y réussiroient: il y en a cependant qui ont le renom de les mieux faire les unes que les autres; et cette réputation contribue à leur bien être; les autres péchent par le mauvais qu'ils emploient, plutôt que par leur mauvaise façon. Nous n'avons inséré ce Chapitre, que pour rendre la toilette complette.

CHAPITRE XLVI.

Des Sachets à odeur.

SI nous donnions tous les différens sachets qui sont en usage, nous en remplirions une partie de ce volume ; nous ne donnerons que les plus à la mode, dont les odeurs sont du goût général ; par conséquent, plus sûrs d'être utiles pour la satisfaction du plus grand nombre. Nous indiquerons les autres. Les sachets sont quarrés ou ovales, selon le goût de ceux qui les font : on les remplit, ensuite on les couvre d'une autre étoffe ; car la première est un tafetas de Florence, bien clair, que l'on couvre assez volontiers de satin, ou d'autres étoffes de soie, peu serrées : on orne ces sachets selon le goût, on les remplit avec des pots-pourris, avec des poudres d'odeur, ou avec des cotons parfumés de plantes aromatiques.

On fait les sachets à odeur, pour réjouir les mélancoliques, et pour fortifier le cerveau.

On porte ces sachets sur soi, on les met dans les armoires et commodes, dans les coins faits par les Ébénistes, et dans le tiroir de la table de nuit.

Il ne s'agit que de donner la manière de

préparer ce qui convient pour faire ces poudres, et parfumer le coton dont on remplit les sachets.

Première Poudre à Sachets.

Prenez huit onces de benjoin.
Six onces de borax.
Quatre onces de calamus aromatique.
Quatre onces de coriandre.
Quatre onces de carvi.
Quatre onces de bois de roses.
Un grain d'ambre gris.

Vous réduirez toutes ces chôses en poudre, les passerez dans le tamis de crin, vous repilerez le reste; et quand tout sera passé, vous garderez vos sachets avec cette poudre, qui produira une agréable odeur.

Poudre pour les Sachets à la Milanoise.

Prenez six onces de bois de roses.
Six onces de bois de sassafras.
Six onces de bois de girofle.
Six onces de bois de violette.
Six onces de santal citrin.
Quatre onces de canelle.
Deux onces d'encens.
Deux onces de safran.

Vous pilerez les bois ensemble; le santal citrin, la canelle, l'encens et le safran d'autre part; vous passerez ensemble ces choses dans le tamis de crin; vous pilerez ce qui ne sera pas passé, vous continuerez

jusqu'à ce qu'il le soit, et vous remplirez vos sachets.

Poudre pour les Sachets à la Portugaise.

Prenez une livre de racines d'iris.
Une livre de fleurs d'orange sèches.
Une livre de fleurs de roses sèches.
Une livre d'écorces de bergamette sèches.
Une livre d'écorces d'orange de Portugal.
Demi-livre de roses-rouges.
Quatre onces de storax.
Quatre onces de calamus aromatique.

Il faut piler toutes ces choses, les passer au tamis de crin, remettre dans le mortier ce qui ne pourra passer, jusqu'à ce que tout le soit, et mettre la poudre dans les sachets, qui fourniront une bonne odeur.

Poudre flateuse pour les Sachets.

Une livre de graine de piment.
Quatre onces de muscade.
Quatre onces de macis.
Quatre onces de graines d'angélique.
Quatre onces de feuilles de laurier.
Quatre onces de petite sauge.
Deux onces de storax.
Une once de benjoin.
Une once de graine de civette.

Réduisez en poudre, passez au tamis, et remplissez vos sachets : ils seront d'une très bonne odeur.

Une partie des poudres, propres à incorporer dans les poudres à poudrer, sont très-excellentes dans les sachets. Afin que l'on ne s'y trompe pas, je vais les indiquer.

La poudre de violette.

Les poudres de Cypre, pour ceux qui aiment les odeurs du musc, de la civette et de l'ambre.

La poudre à la maréchale.

La poudre d'œillets.

La poudre supérieure.

La poudre impériale.

La poudre agréable.

La poudre maritime.

La poudre de Boulogne.

La poudre d'ambrette.

La poudre pour conserver les cheveux.

On fait encore des poudres avec les plantes aromates, comme le thym, le romarin, la lavande, le serpolet, la petite sauge, la menthe : on peut les composer d'une de ces plantes, de plusieurs, ou même de toutes : alors il faut mettre moins de lavande et de romarin, que des autres, à cause de la force de leur parfum, qui anéantiroit les autres. Je n'en donnerai pas de recette : il suffit de dire qu'il faut que toutes ces plantes fassent ensemble un tout agréable ; qu'il n'y ait rien de dominant : tout dépend d'une juste proportion : en combinant la force de l'odeur de chaque plante, on fera alors des recettes justes.

Lorsqu'on veut faire des sachets de ces

plantes ; dès qu'elles sont cueillies, il faut les faire sécher à l'ombre, sur du papier blanc : que l'une soit séparée de l'autre ; les remuer souvens, et les mettre en usage, aussi-tôt qu'elles seront sèches.

Pour les pots-pourris, on peut en faire à son goût, ou se servir de celui que j'ai donné, dans mon *Traité de Distillation*, ou en faire de moins compliquées en recette, en conservant le même manuel. Ce pot pourri est un des meilleurs ; son parfum est fort ; il est propre à combattre et chasser les mauvaises odeurs ; mais sa force peut déplaire dans une partie de sensualité, comme sont les sachets : on peut en faire de plus doux, comme sont ceux au coton, qui ont une odeur suave, agréable, et dont l'odeur subsiste long-tems, lorsqu'on a bien pris ces précautions.

Manière de préparer le coton, pour faire les Sachets.

Prenez du beau coton en rame, comme il est venant de sa coque, écharpez-le avec vos doigts, ensuite mettez-le dans une des poudres préparées ; il faut que le coton soit enterré dans la poudre ; laissez-le ainsi pendant quinze jours ; au bout de ce tems, retirez le coton de la poudre, sans vous mettre en peine de secouer la poussière : il suffit que le gros de la poudre soit resté dans la bouteille : mettez-le dans une étuve, pour y être parfumé : vous suspendrez dans

votre étuve le coton, déja très-odorant, et mettez dans une cassolette de terre ou un réchaud, des charbons ardens; jettez dedans de la même poudre que celle dans laquelle aura été le coton, y ajoutant du storax et du benjoin, que vous mettrez dans l'étuve; faites en sorte de tenir la fumée concentrée dans l'étuve, afin que le coton se parfume à fond; ce qui ne manquera pas d'arriver, attendu qu'il y est tout disposé: lorsqu'il aura resté quinze jours dans la poudre à parfumer, si vous trouvez que le parfum n'ait pas produit tout son effet, laissez-le à l'étuve, et recommencez à le parfumer, comme la première fois: on peut aller jusqu'à trois fois; la fumée ayant fait tout son effet, vous retirerez votre coton, et vous en garnirez vos sachets, qu'il faut piquer de quelques points, comme un matelas, pour tenir le coton en respect.

On peut choisir une des poudres destinées pour les sachets, ou une de celles qui sont indiquées pour cet usage. A toutes, vous ferez la même manœuvre, qui est de couvrir entièrement votre coton de poudre, et quinze jours après, le mettre à l'étuve, comme il est dit.

Si vous aviez choisi, par goût, une des poudres de Cypre, vous laisseriez votre coton pendant un mois; et le retirant de la bouteille, vous garniriez vos sachets, sans les passer à l'étuve. L'ambre, le musc et

la civette impriment si fort sur le coton, que cette odeur ne s'efface plus.

On garnit le fond du panier des sacs à ouvrage avec ce coton parfumé couvert d'une étoffe.

De même, on garnit et on remplit avec ce coton les petites pelotes à piquer les épingles; ceux qui veulent que les grandes pelotes soient odorantes, peuvent les remplir avec les poudres destinées pour les sachets.

On garnit en dedans les grandes et petites corbeilles d'un satin cramoisi ou ponceau, ou couleur de rose: la plupart de ces corbeilles sont odorantes; et la meilleure manière de leur conserver l'odeur que l'on veut qu'elles aient, est de parfumer une ouate de coton bien menue, sur laquelle on applique le satin destiné à garnir la corbeille.

Manière de parfumer les ouates de coton.

Ceux qui aiment l'ambre, préférablement aux autres odeurs, en répandront quelques gouttes sur la ouate, et l'enfermeront jusqu'au lendemain; continuant de même pendant quinze jours, la ouate sera suffisamment parfumée, et on pourra l'employer.

On parfume la ouate dans les poudres, comme le coton, en la couvrant de la poudre que l'on choisira pour la parfumer; et ensuite ayant fermé exactement la bouteille

pendant un mois, on la mettra dans un linge que l'on suspendra dans une étuve ; on garnira un réchaud de charbon ardent ; on y jettera du storax, du benjoin et de la poudre où la ouate sera déja parfumée : on mettra ce réchaud dans l'étuve, et on le laissera jusqu'à ce que le parfum ait fait son effet (ce sera au bout de trois heures) ; ensuite on recommencera, et on continuera jusqu'à trois fois ; et après on retire la ouate pour être employée : elle aura une très-bonne odeur.

Si les parfums dans l'étuve n'éteignent pas l'ardeur du feu, il faut observer de le retirer après la consommation dudit parfum.

CHAPITRE XLVII.

Des Parfums propres à l'évaporation, et des Parfums propres à être réduits en fumée.

LEs parfums ne s'exhalent pas tous en bonne odeur ; mais comme je ne traite que de ceux qui sont agréables, je ne sortirai pas des bornes que je me suis prescrites, et je ne ferai mention que des bonnes odeurs : je ne cherche ici qu'à plaire à ceux qui se portent bien ; par ce moyen je laisse distribuer à la prudence de la Faculté ceux

qui sont désagréables, mais salutaires aux malades.

Quoique les espèces de Parfums soient d'une étendue considérable, on peut les diviser généralement en deux; en parfums liquides et en parfums secs : les parfums liquides sont les eaux d'odeurs et les cassolettes; les parfums secs sont les pastilles, les baies et les bois de genièvre. Ces parfums servent à plusieurs opérations, principalement à parfumer, soit par l'opération, soit étant réduits en fumée. Je parlerai de ces parfums dans ce Chapitre. Tout ce qui est liquide parfume par l'évaporation.

On parfume agréablement une chambre avec l'eau de fleurs d'orange mise dans une petite bouteille de verre mince, d'étroite embouchure, laquelle sera placée sur un réchaud où il y aura un peu de feu, afin que la vapeur sorte et se répande tout doucement. Toutes les eaux réduites en eaux simples, et dont j'ai traité dans ce volume, sont propres à parfumer par l'évaporation, comme la fleur d'orange, c'est-à-dire, les eaux des fleurs, des fruits à écorces et des plantes aromatiques, y compris le laurier : pour les eaux des graines, ce parfum n'est pas en usage; ainsi on peut choisir ces eaux, les varier et se procurer, sans embarras, le plaisir de faire repandre dans sa chambre une odeur fort agréable, par là, sans être incommodé de fumée.

Voici

Voici un autre parfum par l'évaporation : on pile le bois de senteur, le benjoin, le storax ; on met les épices en pâte, quoique grossiérement pilées ; on les humecte avec l'eau de fleur d'orange : on met le tout dans une cassolette de cuivre étamé, qui parfume une grande salle, chasse le mauvais air, et laise une très-bonne odeur à la place de la mauvaise : on fait encore pour le même sujet, évaporer du vinaigre le plus fort ; quelques-uns font évaporer de l'esprit-de-vin, en mettant le vaisseau sur un petit feu couvert de cendre, ou simplement en répandant des esprits-de-vin rectifiés aux odeurs.

Après ces parfums d'évaporation, viennent ceux que l'on jette dans le feu, comme l'encens, le benjoin, le storax et les autres poudres cordiales et compliquées en recettes, la plus grande partie des poudres destinées à parfumer, la poudre à poudrer, ou celle à faire des sachets, avec la différence que l'on ne réduit pas ces poudres si fines que celles qui doivent être incorporées dans la poudre à poudrer.

On parfume pour deux raisons, pour satisfaire la sensualité de l'odorat, ou par nécessité : par sensualité, on embaume un appartement, et en chasse toute odeur qui pourroit déplaire : on parfume jusqu'au linge, et même les habits ; non pas avec ces odeurs fortes et violentes, mais avec ces odeurs douces qu'on ne peut distinguer ni

définir. Ce parfum est occasioné par l'évaporation, ou par des sachets que l'on met dans les armoires où sont les habits ou linge : et pour cela, il faut choisir les recettes de vos poudres.

Les parfums nécessaires sont pour chasser la mauvaise odeur, souvent occasionnée par des maladies; comme petite vérole, fièvre putride, scorbut et autres maladies contagieuses : après la mort de quelqu'un, il faut nécessairement parfumer la chambre du mort; et, pour l'ordinaire, la puanteur y oblige : on parfume les hôpitaux, par les mêmes raisons; on parfume ceux qui viennent des endroits pestiférés, après avoir fait quarantaine : on parfume aussi leurs hardes; ceux qui ont été pestiférés, et qui ont eu le bonheur d'échapper, on les parfume plusieurs fois, avant de les laisser sortir des infirmeries; mais ces parfums violens ne font pas partie de cet Ouvrage; et ils se font ordinairement en jettant les parfums sur les charbons ardens, pour être réduits en fumée.

CHAPITRE XLVIII.

Pour les Pastilles et Tablettes.

ON fait de trois sortes de pastilles; les pastilles à odeur, les pastilles à brûler, et

les pastilles à bouche ; je vais parler des pastilles à odeur et de celles à brûler : je pourrois y insérer celles à bouche, parce qu'elles sont toutes odorantes, et les tablettes, qui font une espèce de conserve que l'on parfume souvent ; mais étant de bouche, nous n'en donnerons que de deux sortes. Il faut qu'un bon Parfumeur soit un peu Officier, et qu'un bon Officier soit un peu Parfumeur ; mais je ne puis entrer dans ce détail, ce volume seroit trop gros ; je ne traiterai que légérement dans ce Chapitre, les pastilles de bouche ; je donnerai plus au long les autres pastilles ; cependant je serai le plus court qu'il me sera possible. Pour en faire, il faudra observer scrupuleusement les recettes et le manuel que j'ai prescrits.

Premières Pastilles à brûler.

Prenez trois onces de benjoin.

Une once de roses muscades en boutons, mondés de leurs onglets.

Demi-once de bois d'aloès.

Un gros et demi de sucre fin.

Un gros d'ambre gris.

Demi-gros de civette.

Réduisez ces choses en poudre très-fine ; mêlez-les ensemble avec un gros de la petite poudre de cypre ; et incorporez le tout avec le mucilage de la gomme adragant, dissoute dans de l'eau de senteur ; vous formerez des pastilles de telle figure et

grandeur que vous voudrez, et les laisserez sécher à l'ombre.

Secondes Pastilles à brûler.

Prenez une demi-livre de boutons de roses de damas, mondés de leurs onglets.
Trois onces de benjoin.
Un gros de musc.
Un gros d'ambre gris.
Un gros de civette.
Une once de sucre.
Pulvérisez bien fin toutes ces choses, et incorporez-les avec le mucillage de la gomme adragant pour en former des pastilles, que vous ferez sécher au soleil, ou à petit feu.

Troisièmes pastilles à brûler.

Prenez deux gros de benjoin.
Un gros et demi d'écorces de cédrat.
Un gros et demi de zestes de limon secs.
Un gros et demi de zestes d'orange secs.
Un gros et demi de fleurs de violette.
Un gros et demi de roses muscades.
Un gros et demi de romarin.
Un gros et demi de santal rouge.
Un gros et demi de calamus aromatique.
Un gros de storax.
Un gros de laudanum.
Deux scrupules de cabélus.
Deux scrupules de clous de girofle.
Deux scrupules d'iris de Florence.
Il faut réduire ces choses en poudre sub-

tile, que vous incorporerez avec le mucilage de la gomme adragant, tirée à l'eau-rose, ou celle de fleur d'orange, pour en faire une pâte, de laquelle vous vous servirez comme il est dit ci-après.

Faites chauffer un petit mortier de fonte; lorqu'il sera un peu chaud, mettez-y un gros d'ambre gris, un scrupule de civette, et versez par-dessus deux cueillerées d'eau de fleurs d'orange ou d'eau-rose : broyez bien le tout ensemble, y ajoutant trente grains de musc, et autant d'esprit ardent de muguet; laissez ensuite refroidir le mortier, et incorporez ce mêlange avec la première pâte, en l'agitant et la paîtrissant bien; ajoutez-y, sur la fin, dix ou douze gouttes de vraie essence de canelle; et formez, de cette composition, des pastilles que vous laisserez sécher à l'ombre.

Quatrièmes Pastilles à brûler.

Prenez une noix muscade.
Quatre scrupules de storax calamite.
Deux scrupules de clous de girofle.
Deux scrupules de canelle.

Réduisez le tout en poudre, et incorporez-le avec le mucilage de la gomme adragant, tiré à l'eau de rose ou de lavande, ou de fleurs d'orange, et faites-en des pastilles, les faisant sécher à l'ordinaire.

Cinquièmes Pastilles à brûler.

Prenez une livre de charbons doux.

Huit onces de gomme adragant.

Six onces de timiame, ou écorce de bois d'encens.

Cinq onces d'oliban.

Trois onces de storax.

Deux onces de laudanum.

Une once de benjoin.

Pulvérisez ces choses chacune en particulier, et incorporez les poudres de charbon et de gomme adragant, avec de l'eau-rose, ou avec quelques eaux de senteur, les laissant fermenter pendant trois jours; après quoi vous les mettrez dans un mortier, les broyant bien, et y versant peu à peu les autres poudres, pour les mieux incorporer; et vous continuerez de broyer jusqu'à ce que vous ayez rendu ce mêlange assez dur, pour pouvoir en former des pastilles.

Premières Pastilles de senteur.

Prenez quatre onces de benjoin.

Deux onces de storax.

Une once et demie de bois d'aloès.

Deux grains d'ambre gris.

Deux gros de canelle.

Un grain de civette.

Vingt clous de girofle.

Le zeste de trois beaux citrons.

Pulvérisez ce qui peut l'être, et incorporez-le avec l'eau rose, dans laquelle on aura dissous de la gomme adragant, pour en former des pastilles qu'on laissera sécher à l'ombre.

Deuxièmes Postilles de senteur.

Prenez trois onces de laudanum.
Trois onces de storax.
Une once et demie de clous de girofle.
Une once des trois senteaux en poudre.
Une once de camphre.
Une once de bois d'aloès.
Une once de calamus aromatique.
Une once de suc valériane.

Ensuite mêlez le tout avec le suc de mélisse, où on aura dissous de la gomme adragant, afin de rendre ce mêlange suffisamment dur, pour en faire des pastilles telles que vous voudrez. Elles ont une odeur non-seulement fort agréable, mais aussi elles conservent le cerveau, et sont merveilleuses en tems de peste.

Troisièmes Pastilles de senteur.

Faites dissoudre dans un mortier de marbre, trois onces de gomme adragant dans de l'eau-rose; ajoutez-y deux onces de poudre de cypre, ci-dessus décrite dans le Chapitre des poudres à poudrer, avec demi once de pâte à faire le pain, et autant de clous de girofle: incorporez bien ces choses; vous ajouterez autant de poudre d'iris qu'il en faudra, afin de rendre ce mêlange suffisamment dur, pour en former des pastilles. Cette pâte est d'une odeur fort agréable, et peut encore servir à faire des chapelets ou des pommes de senteur.

Quatrièmes Pastilles de senteur.

Faites tremper deux ou trois jours telle quantité que vous voudrez de gomme adragant dant de l'eau-rose, broyez-la ensuite dans le mortier, ajoutez-y de la farine d'amidon ou de celle d'orge, un peu de sucre et de poudre de mastic; toutes ces choses étant réduites en consistance assez dure, broyez-les de nouveau, pour y ajouter une idée d'ambre gris; et si par hasard la pâte étoit trop ferme, vous la réduiriez au point qu'il convient pour faire vos pastilles. Si vous voulez qu'elles soient blanches, il faudra ajouter de la poudre d'iris et du santal blanc; si vous les voulez rouges, ajoutez-y le sang de dragon et le santal rouge.

Cinquièmes Pastilles de senteur.

Prenez cinq onces de gomme adragant.
Deux onces de laudanum.
Une once et demie de canelle fine.
Une once et demie de storax.
Une once et demie de calamus aromatique.
Deux scrupules de camphre.
Deux grains d'ambre.
Un grain de civette.
Une idée de musc.

Faites tremper la gomme adragant dans de l'eau rose, pendant trois jours; prenez ensuite le reste de la recette, que vous ré-

duirez en poudre pour l'incorporer avec la gomme broyée ; réduisez votre pâte au degré de fermeté qu'il faut pour en faire des pastilles : si la gomme ne suffisoit pas pour rendre votre poudre en pâte, vous acheveriez de l'humecter avec de l'eau-rose, n'en mettant que peu-à-peu, de peur que le trop ne nuisît à votre pâte. Lorsqu'elle sera en état, elle sera fort odorante; on lui fait prendre telle forme que l'on veut, en la mettant dans les moules ; et pour que l'odeur sorte plus, on tient ces pastilles dans les mains, dont la chaleur leur fait répandre une odeur douce et très-agréable.

Sixièmes Pastilles de Roses.

Mettez infuser à froid six onces de benjoin, pendant vingt-quatre heures, dans une bouteille avec les eaux d'odeur, par parties égales; des eaux d'anges et de fleur d'orange ; prenez ensuite huit onces de boutons de roses mondées, du jaune qui est dedans, et de l'écorce verte qui les entoure; broyez-les bien dans un mortier de marbre, avec une once de sucre candi, les arrosant de tems en tems avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper le benjoin ; vous incorporerez un gros de storax en poudre, et une idée d'ambre ; et lorsque tout sera mêlé exactement, vous en formerez des pastilles de la largeur d'un louis d'or, et de l'épaisseur d'un écu, les

faisant sécher dans des boîtes de sapin, en un endroit chaud.

Septièmes Pastilles de Violette.

Prenez demi-livre de fleurs de violette ; marjolaine sèche, trois onces ; spic celtique, benjoin et storax, de chacun une once ; canelle, deux gros ; girofle, un gros ; un peu de pelure de citron et d'orange : réduisez en poudre subtile ce qui peut l'être, ensuite broyez bien le tout ensemble dans un mortier, y ajoutant autant qu'il faudra du mucilage de la gomme adragant, dissoute dans de l'eau de violette, pour bien incorporer le tout ensemble, et en faire ensuite des pastilles.

Pastilles à bouche au Cédrat.

Faites infuser les zestes de six beaux cédrats dans très-peu d'eau, avec des pepins de coins, pour faire une espèce de mucilage fort gluant ; et incorporez ce mucilage avec une livre de poudre de sucre dans un mortier de marbre ; vous humecterez votre sucre petit à petit, au point qu'il faudra pour pouvoir la manier : vous en ferez des pastilles, que vous mettrez sécher à l'ombre : on laisse fondre ces pastilles dans la bouche, elles laissent un parfum agréable.

Toutes les pastilles des fruits de cette espèce, se font de la même manière ; de sorte que, si vous voulez en faire à la bergamotte, à l'orange de Portugal, à l'orange

amère, au limon et au citron, vous agirez, comme ci-dessus, au cédrat, observant de faire un mucilage avec les pepins de coins pour lier votre sucre, à la place des gommes que l'on emploie pour les pastilles de senteur et à brûler.

Pastilles à bouche à la fleur d'orange.

Prenez quatre onces de fleurs d'orange épluchées, pilez-les à fond dans un mortier de marbre, incorporez-y petit à petit une livre et demie de sucre, et achevez de l'humecter avec de l'eau superfine de fleurs d'orange, où vous aurez mis tremper auparavant des pepins de coins pour en faire une espèce de mucilage fort gluant : lorsque tout sera bien incorporé, et que votre pâte sera assez ferme, vous en formerez des pastilles de telle forme que vous voudrez, que vous ferez sécher à l'ombre.

Ces pastilles sont d'un goût admirable pour se parfumer la bouche, lorsque l'on est incommodé par les renvois de l'estomac.

On fait les pastilles aux autres fleurs, comme celles à la fleur d'orange, c'est-à-dire, celle de violette, de jonquille, de jasmin, de rose, de tubéreuse : ce sont les fleurs qui ont le parfum le plus propre au goût.

Pastilles à bouche à la Canelle.

Prenez un poisson et demi d'eau de canelle, dans laquelle vous mettrez une once

de canelle fine, réduite en poudre subtile, que vous ferez digérer sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures; au bout duquel tems, vous passerez votre infusion dans un linge, et vous la mêlerez avec le mucilage de graine de coin, tiré dans l'eau de canelle distillée en eau simple; ensuite mettez une livre et demie de poudre de sucre, dans un mortier de marbre, que vous humecterez avec l'infusion de canelle et le mucilage de pepins de coins mêlés ensemble, pour faire lier votre sucre, et le mettre en état d'en pouvoir faire des pastilles. Si vous vous apperceviez que votre pâte ne soit pas assez colorée, et que la teinture de canelle ne suffise pas, mettez-y quelques gouttes de caramel fondu dans de l'eau; mais pas trop, de peur de brunir les pastilles: et lorsque tout sera bien incorporé, et que la pâte sera maniable, vous formerez des pastilles selon vos moules, et les ferez sécher à l'ombre.

Ces pastilles se fondent dans la bouche; elles fortifient l'estomac et aident la digestion.

On fait les pastilles de clous de girofle, de la muscade et du macis, comme celles de la canelle.

Pour colorer les pastilles, on fait des teintures avec la cochenille pour le rouge, du tournesol en pain pour faire le violet: ne vous servez pas de tables de tournesol, qui sont quarrées et épaisses comme le doigt,

ni de tournesols en drapeaux; vous prendrez de ce tournesol purifié en petit pain : il est de la grosseur d'un pois ; mais il a fait siège en séchant, et a conservé une éminence : c'est pourquoi on le nomme petit pain de tourne-sol. Pour le jaune, vous ferez une teinture de safran : pour le mordoré, vous mettrez la moitié de teinture de cochenille, et l'autre moitié de teinture de safran : pour les couleurs rousses et brunes, vous ferez fondre du caramel, et vous mettrez la couleur au degré que vous voudrez. Voyez *le Traité de la Distillation*, pour être instruit plus amplement sur ces articles.

Pastilles à bouche ambrées.

Pulvérisez, dans un mortier, deux gros d'ambre gris, y ajoutant vingt grains de musc, et ajoutant peu-à-peu une livre de sucre ; impregnez-les ensuite avec de l'eau, dans laquelle vous aurez fait auparavant, avec des pepins de coins, une espèce de mucilage épais et gluant : formez-en des pastilles, et faites-les sécher à l'ombre. Il n'est pas possible de s'étendre davantage sur les pastilles à bouche : cependant la légère esquisse qu'on en donne est suffisante pour les personnes intelligentes, qui voudront s'occuper de cette partie.

Tablettes excellentes et parfumées.

Ces tablettes ont été inventées par la Mé-

decine, pour le soulagement des malades, et pour corriger les mauvais goûts qu'elles ont données dans la bouche : car on y mêle du sucre dans les compositions. Les tablettes restent long-tems dans la bouche à se fondre et à se dissoudre, afin que leur vertu se communique mieux à la gorge et à la poitrine : elles se gardent plus long-tems ; car la consistance solide est moins sujette à la corruption que les autres, et on a encore l'agrément qu'elles sont portatives. On prépare les tablettes sur le feu et sans feu : on fait entrer des poudres en plus grande quantité aux tablettes que l'on fait sans feu, qu'à celles qu'on fait avec le feu ; la dose n'est limitée que relativement aux tablettes que l'on fait ; car aux unes il y en entre une once, deux aux autres, et aux autres, quatre onces par livre de sucre.

Les tablettes que l'on prépare sur le feu se coupent en forme de lozange ou en quarré ; et l'on figure celles que l'on prépare sans feu en pastilles ou rotules, et on leur imprime ordinairement un cachet.

Outre les tablettes qui servent pour le soulagement des malades, il y en a uniquement pour satisfaire le goût ; c'est l'ouvrage des Confiseurs : ils en font un nombre considérable ; et la plupart de ces tablettes sont parfumées, et souvent n'ont pas d'autre mérite. Ne pouvant entrer dans un aussi grand détail, je me contenterai de donner deux recettes des parfumées.

Tablettes parfumées.

Prenez autant qu'il vous plaira d'écorces de citron, ou simplement le zeste, que vous ferez bouillir et cuire dans de l'eau; lorsqu'il sera cuit, vous le passerez et le mettrez dans le mortier, pour être réduit en pâte, que vous délayerez dans de l'eau distilée au citron ou au limon, afin que votre pâte, pressée avec une cuiller de bois, puisse passer comme une purée à traver le tamis de crin. Si vous avez deux onces de pâte de zeste de citron, vous ferez dissoudre une livre de sucre dans de l'eau de fleurs d'orange; lorsque tout sera fondu, vous le mettrez sur le feu pour le faire cuire, et vous le remuerez souvent; lorsqu'il commencera à cuire, de façon à se cristaliser, vous le retirerez du feu, et mettrez vos deux onces de pâte de zeste de citron, avec demi-once de gomme adragant en poudre; et pour achever de parfumer les tablettes, vous mettrez quelques gouttes d'huile essentielle des odeurs qu'il vous plaira, comme cédrat, bergamotte, canelle ou girofle; et lorsque tout sera mêlé, et que vos tablettes s'épaissiront, vous passerez une couche d'huile d'amande douce sur une feuille de papier, pour y mettre la pâte; vous étendrez également par-tout, et vous couperez les tablettes quand il sera tems, et comme vous voudrez.

Tablettes parfumées, faites sans feu.

Faites dissoudre demi-once de gomme adragant dans l'eau superfine de fleur d'orange, et pilez quatre onces de fleur de jonquille fraîche cueillie ; mettez peu-à-peu une livre de poudre de sucre, en pilant et broyant le tout ensemble, et achevez de l'humecter avec l'eau de fleur d'orange, dans laquelle vous aurez fait dissoudre la gomme, et vous ajouterez vingt gouttes d'ambre gris : lorsque tout sera bien incorporé, et que votre pâte aura une bonne consistance, vous en formerez des tablettes selon l'usage, que vous laisserez sécher à l'ombre : elles sont propres à parfumer la bouche.

Ceux qui en voudront d'autres espèces, pourront les faire facilement, en mettant telles odeurs qu'il leur plaira, les faisant cuire ou non : il faut raisonner et combiner leur manuel et leurs recettes.

Lorsqu'on veut incorporer le suc de quelques acides, soit limon, citron, bigarade, verjus, ou grenade, il faut mettre le sucre fondre sans eau, en le remuant toujours ; et lorsqu'il sera tout fondu, et qu'il bouillira, le retirer du feu : quand il cessera de bouillir, incorporez peu-à-peu le suc des acides, jusqu'à ce que votre mêlange ait un bon corps, et que cependant il soit assez maniable pour former les tablettes : elles sont rares, à cause de leur travail pénible ; mais en revanche, elles sont excellentes à la bouche : l'aigre et

le doux font le délice de ceux qui les aiment, et le nombre en est considérable. Il est fort difficile de sortir promptement d'un Chapitre intéressant, quoiqu'on abrège le plus que l'on peut. J'ai abrégé les pastilles de goût, celles des parfums et celles à brûler; je n'ai fait aucune description des moules; je n'ai dit qu'un mot sur les couleurs, et ce mot suffira pour les tablettes; les couleurs sont les mêmes : il me reste à donner l'esquisse des tablettes de guimauve, si fort en usage pour les rhumes. Plusieurs particuliers seront bien aises de pouvoir les faire : ce qui est facile.

Tablettes de Guimauve.

Nettoyez des racines de guimauve, nouvellement sorties de terre, ensuite mettez-les bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient molles; séparez-les de leur décoction, et mettez-les dans un mortier de marbre, pour être réduites en pâte bien fine, laquelle vous passerez par un tamis renversé, pour en avoir la pulpe; c'est-à-dire, ce qui aura passé au travers du tamis, à force de remuer et presser avec une cuiller de bois, plate par-dessus.

Faites cuire après une livre et demie de sucre fin, dans six ou sept onces d'eau rose, jusqu'en consistance d'électuaire solide; mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve, avec un bistortier; remettez la bassine sur un peu de

feu, pour faire dessécher la matière, en l'agitant toujours; et quand elle aura une consistance raisonnable, jettez-la sur le papier huilé d'huile d'amande douce, et étendez-la avec le rouleau, et coupez-la en tablettes.

Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la toux, pour épaissir les sérosités qui tombent sur la poitrine : pour faire cracher, on en met une petite tablette fondre dans la bouche.

On fait aussi des tablettes de guimauve, sans feu, avec du sucre pulvérisé, que l'on réduit en pâte, dans un mortier, avec suffisante quantité de pulpe de la racine de guimauve : on en forme des pastilles, ou des rotules; on les fait sécher à l'ombre.

Tablettes de Guimauve composées.

Prenez deux onces de la pulpe de racines de guimauve.

Trois gros de la semence de pavots blancs.

Trois gros d'iris de Florence.

Trois gros de réglisse.

Trois gros de poudre adragant, froide.

Une livre de sucre blanc, cuit dans de l'eau rose.

Pulvérisez ensemble l'iris, la réglisse, la semence de pavot, et mêlez la poudre adragant froide; faites cuire le sucre, en consistance de sucre rosat, et mêlez-y, hors du feu, la pulpe, puis la poudre,

pour en faire une pâte, que vous étendrez sur du papier huilé d'amandes douces; et coupez-la par tablettes.

Elles sont bonnes pour la toux la plus invétérée, pour l'asthme et pour les poûmons: on en met fondre dans la bouche, environ un gros. On peut encore faire ces tablettes sans feu, en mêlant les poudres, avec le sucre pulvérisé, et incorporant le tout en pâte, dans un mortier de marbre, avec suffisante quantité de la pulpe des racines de guimauve, pour en former des tablettes: on pourroit encore les rendre détersives, en y mêlant un scrupule de fleurs de benjoin.

Toutes les pastilles et les tablettes, que j'ai données, sont faciles à faire: on peut s'amuser agréablement, par la variété des odeurs, du goût et des couleurs; tout y est sensible, et par conséquent, tout flatte. Pour opérer, il faut observer tout ce qui est dit, sur-tout des deux dernières tablettes.

CHAPITRE XLIX.

Des Vinaigres de goût et d'odeurs.

LEs vinaigres ne faisoient pas autrefois des marchandises propres pour les Parfumeurs; l'usage fréquent s'en est introduit depuis environ vingt-cinq ans, et la mode

a augmenté pendant dix ou douze ans, et se soutient. Il faut convenir que les odeurs faites à l'esprit-de-vin, l'emporteront toujours sur celles faites au vinaigre, quoique plusieurs personnes de la première distinction en aient de petites caves garnies. Ces caves sont des boîtes faites en dedans par compartimens, qui forment des trous quarrés; et dans chacun de ces trous, il y a une bouteille de vinaigre distillé et parfumé, portant chacune une étiquette, où est écrit le nom des choses avec lesquelles on a distillé le vinaigre; il faut donc se conformer au goût du tems, et se mettre à portée de contenter le Public dans cette partie; dailleurs ces vinaigres peuvent avoir des vertus qui les rendent précieux à ceux qui les ont pour leur utilité.

C'est un vol que les Vinaigriers ont fait aux Parfumeurs, qui ont été obligés de l'endurer sans rien dire. Pendant long-tems ils leur ont laissé faire cette branche de commerce, sans se mettre en peine de partager avec les Vinaigriers; et aujourd'hui même il y en a très-peu qui soient assortis dans cette partie, la regardant comme une mode passagère; mais il y a déja vingt-cinq ans qu'elle dure, et on ne sait si elle finira. Le fonds qu'il faut pour s'en assortir n'est pas considérable; il est aisé de les parfumer soi-même, comme on le verra dans ce chapitre, où je détaillerai les principales odeurs que l'on doit communiquer au vi-

naigre : j'en donnerai les recettes, pour faciliter les Parfumeurs et les Particuliers qui voudront s'amuser à cette partie ; il s'agit sur-tout d'employer du meilleur vinaigre que l'on pourra trouver, qui soit fort, et n'ait aucune mauvaise odeur, ni mauvais goût ; car il en est du vinaigre, comme des autres choses : il y en a de mauvais, de bon, et de très-bon : c'est ce dernier qu'il faut employer.

Avant que d'entrer dans la distillation, je parlerai des vinaigres de goût, qui sont en usage dans les cuisines et sur les tables ; ces infusions sont si faciles, que tout Officier de bouche peut les faire à son tems perdu, sans déranger en aucune manière ses autres occupations ; et il peut tirer ou prendre à Paris du vinaigre ordinaire, sans aucun goût ni odeur, et lui donner celui que les maîtres aiment le mieux.

Ces vinaigres de goût sont faits avec le sureau, les fleurs d'œillet, les fleurs de rose, les fleurs de capucine, et les fleurs d'estragon, j'entends a, vec une de ces fleurs. Jusqu'à ce jour, on n'a pas composé de recettes compliquées, dans les vinaigres, et les plus en usage, sont ceux faits avec le sureau, les fleurs de capucine, et les feuilles d'estragon.

Vinaigre de Sureau.

Prenez des fleurs de sureau, que vous ferez à demi sécher ; il faut choisir le tems où

ces fleurs sont dans leur vigueur : vous les séparerez de leurs branches, et vous les ferez sécher sur du papier ; lorsqu'elles seront à demi-sèches, vous en mettrez une livre dans une grande bouteille de verre : vous verserez par-dessus quatre pintes du meilleur vinaigre ; bouchez exactement la bouteille, et exposez-la au soleil pendant dix-huit ou vingt jours ; au bout duquel tems, vous coulerez la liqueur à travers un linge, que vous exprimerez : mettez dans la bouteille autant de nouvelles fleurs de sureau sèches, que la première fois, versez-y par-dessus la liqueur coulée et exprimée, et l'ayant bouchée, remettez-en la digestion au soleil, comme auparavant, pour dix-huit ou vingt jours ; ensuite coulez la pour l'usage : vous aurez un très-bon vinaigre surat.

Vinaigre d'Œillets.

Prenez des œillets, de la première sève ; ne vous servez que des feuilles, point de vert ; coupez aussi le blanc qui est au bout des feuilles de vos fleurs, mettez-en cinq quarterons dans une grande bouteille de verre, et versez par-dessus quatre pintes de très-bon vinaigre ; couvrez la bouteille fort exactement avec son bouchon, exposez-la au soleil pendant vingt jours, ensuite passez et exprimez l'infusion ; remettez de nouveau cinq quarterons de nouvelles fleurs d'œillets épluchées, comme la première

fois, versez par-dessus l'infusion passée, bouchez bien la bouteille, et remettez-la de nouveau en digestion au soleil, pendant le même intervalle de tems; et après, passez-le, et vous aurez le vinaigre d'œillet, que vous conserverez pour l'usage.

Les fleurs d'œillets perdroient leur goût et leur odeur, si on les faisoit sécher; c'est pourquoi il faut les employer nouvellement cueillies.

Vinaigre de Roses rouges.

Cueillez, dans le fort de la saison, en tems chaud, autant qu'il vous plaira de roses, ne prenez que les feuilles de ces fleurs; jettez le reste comme inutile, et faites-les sécher à l'ombre, dans des tamis, ou sur du papier blanc; vous les remuerez de tems en tems, pour les faciliter à se sécher; étant séches, vous en mettrez une livre dans une bouteille, et vous verserez par-dessus quatre pintes du meilleur vinaigre, que vous pourrez avoir: vous boucherez avec soin la bouteille, pour l'exposer au soleil pendant vingt jours; au bout dudit tems, vous le passerez avec expression; alors mettez de nouveau une livre de roses rouges sèches dans la bouteille, et par-dessus, vôtre infusion passée et exprimée; bouchez la bouteille, pour l'exposer de nouveau au soleil, et la mettre en digestion, le même intervalle de tems que la première fois, après, passez-la; vous

aurez un fort bon vinaigre, que vous garderez, pour vous en servir au besoin : on nomme ce vinaigre, le vinaigre rosat.

Vinaigre aux fleurs de Capucine.

Mettez une livre un quart de fleurs de capucine, fraîches cueillies, dans une grande bouteille ; versez par-dessus quatre pintes de très-bon vinaigre ; bouchez bien la bouteille, exposez-la au soleil pendant quinze jours ; après, passez cette digestion avec expression, et remettez de nouveau une livre et un quart de nouvelles fleurs de capucine, fraîches cueillies ; et votre première infusion exprimée avec les fleurs dans la même bouteille, que vous boucherez exactement, pour l'exposer de nouveau au soleil, pendant quinze jours ; après passez-le, pour le garder, et vous en servir au besoin.

Vinaigre d'Estragon.

Cueillez votre estragon, déramez les feuilles, mettez au rebut celles qui sont au bas des tiges, ôtez les flétries, ne vous servant que des feuilles fraîches et vertes, mettez-en cinq quarterons dans une grande bouteille, avec quatre pintes de très bon vinaigre, que vous exposerez au soleil pendant trois semaines ; au bout duquel tems, vous passerez l'infusion avec expression, vous remettrez dans la bouteille cinq quarterons de feuilles d'estragon, et le vinaigre

naigre de la première infusion ; bouchez la bouteille ; exposez-la de nouveau au soleil pendant trois semaines, pour la remettre en digestion ; passez le ensuite pour le garder et vous en servir au besoin.

Ces vinaigres sont d'un très-bon goût : ils servent aux cuisines et aux tables : chacun de ces vinaigres porte le nom de la fleur avec laquelle il a infusé.

Je n'aurois donné qu'une recette, et j'aurois indiqué les autres : deux raisons m'ont détermine à les donner toutes : la première, est le tems qu'il faut qu'ils restent exposés au soleil : que le plus et le moins sont préjudiciables à la bonté de ces vinaigres, selon les fleurs que l'on emploie.

La seconde est qu'il faut que ces fleurs soient employées, les unes sèches, les autres fraîches, et qu'il faut régler les recettes; si on faisoit sécher l'œillet et les fleurs de Capucine, même les feuilles d'estragon, vos vinaigres, au lieu d'acquérir du mérite, en perdroient.

Vinaigre distillé aux odeurs.

Les vinaigres odorans sont en assez grand nombre ; mais les recettes sont si variées pour la quantité de ce que l'on emploie, que de-là provient la différente bonté de ces vinaigres ; outre la précision des recettes, il faut distinguer celles qui ont besoin d'être mises en digestion, comme il faut les y mettre, combien de tems il faut qu'elles

y restent, et savoir également celles qu'il faut distiller sur le champ.

On fait ces vinaigres aux huiles essentielles, pour l'économie; mais ceux qui ne prennent pas garde au prix, pourvu qu'ils aient ce que l'on peut faire de mieux, doivent alors employer le fruit: c'est pourquoi je donnerai les deux recettes, afin que l'on n'ait rien à desirer dans cette partie, comme j'ai fait dans les autres parties de ce Traité.

Vinaigre à l'odeur du Cédrat.

A l'Huile essentielle.

Mettez dans une cucurbite six pintes de très-bon vinaigre, avec six onces d'huile essentielle au cédrat; adaptez le chapiteau; luttez-le bien, de même que le récipient; posez l'alambic dans un bain-marie; rafraîchissez souvent, et tirez-en cinq pintes: vous boucherez bien le récipient, et garderez le vinaigre, qui aura une très-bonne odeur.

Au Fruit.

Rapez l'écorce de trente-six cédrats, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus aucune marque où il y ait d'huile essentielle, que vous mettrez avec six pintes et chopine de vinaigre, en digestion pendant vingt-quatre heures, dans une cucurbite bien bouchée sur de la cendre chaude; ensuite placez-la dans un bain-marie, pour en faire la distillation; et tirez cinq pintes: vous aurez

un excellent vinaigre, qui aura une odeur admirable, et dont vous pourrez, en toute sûreté, garnir les bouteilles, et les mettre dans les caves, pour faire l'assortiment des vinaigres à odeur : en continuant de même, vous aurez un assortiment complet.

Vinaigre d'odeur à la Bergamotte.

Mettez dans une cucurbite six pintes de bon vinaigre, avec quatre onces d'huile essentielle de bergamotte ; placez-la dans un bain-marie ; adaptez le chapiteau et le récipient ; luttez l'un et l'autre ; faites un feu tempéré ; rafraîchissez souvent, et vous tirerez cinq pintes, que vous conserverez pour les amateurs.

Au Fruit.

Choisissez vingt-quatre belles bergamottes, bonnes à confire, et vous les raperez jusqu'à ce qu'il ne reste plus à votre fruit que le blanc ; mettez vos rapures dans une cucurbite, avec six pintes et chopine de bon vinaigre, que vous mettrez en digestion, sur de la cendre chaude pendant deux jours, et vous en ferez ensuite la distillation au bain-marie ; adaptez et luttez le chapiteau et le récipient ; faites un feu modéré, rafraîchissez souvent ; vous tirerez cinq bonnes pintes de vinaigre à la bergamotte, que vous garderez pour contenter les personnes de bon goût. Ce vinaigre ne

doit être employé que pour aider à garnir les caves.

Vinaigre à l'Orange amère.

Il faut mettre dans la cucurbite six pintes de bon vinaigre, et huit onces d'huile essentielle d'oranges amères, la placer dans un bain-marie, adapter le chapiteau et le récipient, faire un feu tempéré, rafraîchir souvent, et tirer cinq pintes; vous aurez un très-bon vinaigre à l'orange amère, que vous garderez pour le besoin.

Au Fruit.

Choisissez quarante-huit belles oranges amères, prêtes à confire; rapez la superficie de l'écorce, jusqu'à ce qu'il n'y reste aucune partie odorante, et que le reste de l'écorce reste blanc; alors, on mettra la rapure des oranges dans une cucurbite, avec sept pintes de vinaigre que vous mettrez en digestion, pendant vingt-quatre heures, sur la cendre chaude; placez l'alambic dans un bain-marie, pour en faire la distillation: après avoir adapté et luté le chapiteau et le récipient, faites un feu modéré, rafraîchissez souvent; vous en tirerez cinq pintes, que vous mettrez au nombre des vinaigres très-fins: il est propre à garnir les petites caves.

Vinaigre à l'odeur de l'Orange de Portugal.

Garnissez une cucurbite avec six pintes

de très-bon vinaigre, et sept onces d'huile essentielle d'orange de Portugal, pour en faire la distillation au bain-marie : après avoir adapté et luté le chapiteau, et rafraîchi souvent, vous en tirerez cinq pintes ; vous aurez un très-bon vinaigre à l'orange de Portugal, que vous conserverez pour l'usage.

Au Fruit.

Choisissez, dans leur parfaite maturité, quarante deux belles oranges de Portugal, que vous raperez, comme il est dit ci-dessus aux autres fruits, et vous les mettrez dans une cucurbite, avec sept pintes de bon vinaigre, pour être mis en digestion, sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, et ensuite en faire la distillation au bain-marie, ayant soin de bien rafraîchir et de ménager le feu qui ne sera pas trop ardent : vous tirerez cinq pintes de cette distillation, que vous boucherez bien pour le garder, afin d'être assorti en tout ce qu'il y a de plus fin dans les vinaigres : le parfum de celui-ci est des plus agréables.

Vinaigre à l'odeur de Limon.

Garnissez une cucurbite avec six pintes de bon vinaigre, et sept onces d'huile essentielle au limon ; placez-la dans le bain-marie ; luttez le chapiteau et le récipient ; modérez le feu, et tirez-en cinq pintes,

que vous boucherez bien : conservez pour le besoin ce vinaigre, qui est très-bon.

Au Fruit.

Il faut choisir quarante-deux beaux limons, sans mélange de citron ; les raper, comme il est dit des fruits ci-dessus ; mettre la rapure dans une cucurbite, avec sept pintes de bon vinaigre, pour être mis en digestion sur de la cendre chaude, pendant vingt-quatre heures, pour en faire ensuite la distillation au bain-marie, luttant bien exactement le chapiteau et le récipient, tempérant le feu, et rafraîchissant souvent : vous en tirerez cinq pintes que vous conserverez pour garnir vos caves : ce vinaigre excelle en odeur.

Vinaigre à l'odeur du Citron.

Mettez dans un alambic, six pintes de bon vinaigre, avec huit onces d'huile essentielle au citron, que vous poserez dans un bain-marie ; adaptez et luttez le chapiteau et le récipient ; conduisez-le au feu tempéré, rafraîchissez bien : lorsque vous en aurez tiré cinq pintes, vous arrêterez l'opération, et vous conserverez votre vinaigre au citron pour le besoin : il sera fort bon.

Au Fruit.

Choisissez quarante-huit beaux citrons, faites en sorte, si vous pouvez, que ce soit

de ceux de Portugal, parce qu'ils sont les meilleurs; rapez-les et mettez-les dans une cucurbite, avec sept pintes de très-bon vinaigre, pendant vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous la placerez dans le bain-marie, pour en faire la distillation à un feu tempéré; ayez soin de bien lutter et bien rafraîchir, pour avoir cinq bonnes pintes de vinaigre au citron, propre à garnir les petites caves.

Vinaigre ambré.

Mettez dans un alambic, six pintes de vinaigre, avec trois onces de quintessence d'ambre; quatre gros de quintessence de civette, et vingt grains de quintessence de musc : couvrez l'alambic de son chapiteau; luttez-le bien, et placez-le dans un bain-marie, pour en faire la distillation; rafraîchissez souvent, et arrêtez, lorsque vous aurez tiré cinq pintes, que vous garderez pour les amateurs de l'ambre : il ne faut en mettre dans les caves assorties, que pour ceux qui voudront en avoir.

Si l'on vouloit faire le vinaigre ambré, avec l'ambre même, on pileroit dans un mortier de bronze, que l'on feroit chauffer, une once d'ambre gris, deux gros de civette, et deux scrupules de musc; et lorsqu'il seroit broyé, on verseroit dans le mortier environ un poisson de vinaigre chaud, que l'on broyeroit tout ensemble; et après, versez ce mêlange dans un vaisseau de verre.

où il y aura déja six pintes de bon vinaigre, lequel on bouchera bien, et on le mettra en digestion pendant un mois ; et après, on le distillera au bain-marie ; luttez bien son alambic, rafraîchissez souvent, et tirez-en cinq pintes.

Si on vouloit le faire à l'ambre gris seul, on en mettroit deux onces, observant la même conduite que ci-dessus : pour la civette seule, une once ; et pour le musc, on emploiera quatre gros, lesquels foisonneront tout au moins autant que les deux onces d'ambre.

Vinaigre à l'odeur de la fleur d'Orange.

Prenez trois livres de belles fleurs d'orange nouvellement cueillies, au fort de la saison de cette fleur ; mettez-les toutes sans être épluchées, et dans leur entier, dans une grande bouteille ; et vous verserez par-dessus sept pintes du meilleur vinaigre en odeur et en force, à cause des phlegmes de la fleur d'orange : ne pouvant pas la faire sécher, on perdroit les trois quarts de son parfum, et le plus précieux : on pourroit bien employer, à la place de la fleur d'orange, le néroli ; mais comme il est fort rare et fort cher, il n'est presque pas possible de pouvoir le mettre en usage dans cette partie, à cause de l'infériorité du vinaigre en odeur, comparé avec celui qui est fait avec la fleur même ; et employant la fleur, on gagne cent pour cent, quant

au prix et à la bonté : on ne peut donc employer autre chose que la fleur, pour avoir du vinaigre à la fleur d'orange, et pour soutenir l'échec que les phlegmes font aux acides du vinaigre : il faut employer le plus violent.

Votre bouteille, garnie de fleurs et du vinaigre, vous l'exposerez au soleil pendant un mois, et la laisserez en digestion : au bout de ce tems, vous mettrez le tout dans une cucurbite couverte de son chapiteau bien lutté, que vous placerez dans un bain marie : adaptez le récipient, ménagez le feu et rafraîchissez souvent : lorsque vous en aurez tiré cinq pintes, vous les boucherez bien, pour garnir vos caves : ce vinaigre, à la fleur d'orange, sera excellent.

Vinaigre à la Lavande.

Prenez de la lavande fraîche cueillie dans le fort de la saison ; déramez les fleurs, et faites-les sécher à l'ombre, sur du papier blanc ; remuez-les, de peur qu'elles ne s'échauffent : c'est à quoi cette fleur est sujette ; et lorsqu'elles seront sèches, vous en mettrez deux livres dans une grande bouteille, et par-dessus sept pintes et chopine de vinaigre : exposez au soleil pendant trois semaines ; mettez ensuite le tout dans une cucurbite ; adaptez et luttez le chapiteau et le récipient ; placez votre alambic dans un bain-marie ; faites un

petit feu tout le tems de la distillation, de crainte que la lavande, en montant, ne tombe dans le récipient; si cela arrivoit, votre opération deviendroit inutile; car il faudroit le repasser par l'alambic; ce qui vous occuperoit plus long-tems; le produit seroit plus petit, et le vinaigre moins bon : ces raisons sont plus que suffisantes, pour engager à conduire cette distillation à un petit feu : lorsque vous en aurez cinq pintes, vous cesserez, et conserverez ce vinaigre pour garnir vos petites caves; il remplira bien sa place par la bonté.

On peut faire ce vinaigre à la lavande, avec l'huile essentielle de cette fleur : l'opération sera plus prompte; il ne s'agit que de mettre dans l'alambic six onces d'huile essentielle de la lavande, et six pintes de vinaigre distillé au bain-marie, au feu tempéré, et en tirer cinq pintes.

Vinaigre au Romarin.

Dans le tems que le romarin est en fleur, cueillez en les fleurs et sommités; faites-les ensuite sécher à l'ombre, en les remuant de tems en tems; et lorsqu'elles seront sèches, mettez en deux livres dans une bouteille de verre, avec sept pintes et chopine de bon vinaigre; ayant bien bouché la bouteille, vous l'exposerez au soleil pour un mois; et après ce mois de digestion, vous mettrez le tout dans une cucurbite, placée dans un

bain-marie, adaptez le chapiteau et le récipient, bien luttés l'un et l'autre; conduisez la distillation à petit feu, pour les raisons dites à l'article de la lavande : lorsque le réfrigérant sera chaud, vous aurez soin de le changer d'eau, d'en mettre de la froide; quand vous aurez cinq pintes, vous cesserez l'opération, et remplirez de petites bouteilles, pour aider à assortir vos petites caves.

On peut, au défaut des fleurs, se contenter des sommités de romarin, en en mettant deux livres et demie; ce qui est une demi-livre de plus, que lorsque l'on met l'un et l'autre.

On peut aussi faire ce vinaigre uniquement aux fleurs de romarin; alors une livre et demie de fleurs suffiront : vous ne laisserez infuser au soleil que quinze jours : on laisse un mois en digestion, à cause des sommités de cette plante.

On peut de même faire ce vinaigre à l'huile essentielle de cette plante, en mêlant six onces de quintessence de romarin, et six pintes de bon vinaigre dans un alambic, pour en faire la distillation au bain-marie, à feu tempéré, et bien rafraîchir : on en tirera cinq pintes.

Vinaigre au Thym.

Déramez, autant qu'il vous plaira, les fleurs du thym, que vous ferez sécher à l'ombre : observez que ce soit au fort de

la saison, dans un tems sec et chaud; lorsque vos fleurs sécheront, ayez soin de les remuer de tems en tems; et quand elles seront sèches, mettez-en deux livres et demie dans une grande bouteille de verre, avec sept pintes et chopine de bon vinaigre; laissez ces matières en digestion, en les exposant au soleil pendant quinze jours; ensuite mettez le tout dans un alambic, que vous placerez dans un bain-marie, pour en faire la distillation; après avoir bien lutté le chapiteau et le récipient, conduisez à petit feu, et tirez cinq pintes, que vous aurez soin de garder pour remplir vos petites caves: ce vinaigre est d'une très-bonne odeur.

On peut aussi faire du vinaigre au thym, avec l'huile essentielle de cette fleur, en mettant huit onces d'huile essentielle de thym dans un alambic, avec six pintes de très-bon vinaigre, pour en faire la distillation au bain-marie, à feu tempéré, et bien rafraîchir; lorsque vous en aurez cinq pintes, vous cesserez l'opération, et vous garderez ce vinaigre pour l'usage.

La plupart de ceux qui font ces vinaigres à odeurs, n'emploient que les huiles essentielles, parce qu'elles sont plus commodes: on les fait dans le tems où l'on a besoin; mais quand on veut satisfaire les goûts fins, on met tout en usage pour y réussir, soit par la peine, soit par la dépense: c'est par-là que l'on acquiert de la réputation.

Vinaigre au Serpolet.

Il faut cueillir du serpolet, le déramer et le faire sécher à l'ombre, sur du papier, le remuant de tems en tems; et l'orsqu'il sera sec, en mettre deux livres et demie dans une grande bouteille de verre, avec six pintes de très-bon vinaigre; laissez-le en digestion pendant quinze jours, en l'exposant au soleil; au bout duquel tems, mettez le tout dans un alambic, que vous placerez au bain-marie; adaptez le chapiteau et le récipient; luttez avec soin l'un et l'autre; faites un petit feu; rafraîchissez souvent, et tirez-en cinq pintes, que vous employerez à garnir vos caves.

On fait à Paris plus souvent du vinaigre à l'huile essentielle du serpolet, qu'avec le serpolet même: en voici la raison; c'est que cette plante est assez rare, et qu'elle n'a pas les qualités requises pour être employée, comme dans les pays chauds, où elle est bonne par excellence, comme en Languedoc, en Provence, aux environs des côtes maritimes de la Méditerranée. Voilà pourquoi on emploie à Paris, par préférence, l'huile essentielle de serpolet. Mettez dans un alambic huit onces d'huile essentielle de serpollet, avec six pintes de très-bon vinaigre, pour en faire la distillation au bain-marie, à un petit feu, en rafraîchissant souvent; et lorsque vous en aurez cinq pintes, laissez la distillation, et gardez ce vinaigre pour vous en servir dans le besoin, même pour aider

à remplir les petites caves, si on ne peut mieux faire.

Vinaigre aux Epices.

Ces vinaigres sont les derniers que l'on a mis en pratique ; il ne sont pas si riches en parfum que ceux que nous avons donnés ; le vinaigre les absorbe par son odeur forte : il faut cependant en faire pour ceux qui en veulent absolument. Ces vinaigres ne peuvent se faire à l'huile essentielle des épices, à cause de leur excessive cherté : il faut donc, de toute nécessité, les faire aux épices mêmes.

Vinaigre de Canelle.

Choisissez une livre de canelle fine, que vous réduirez en poudre subtile, et mettez-la dans une grande bouteille de verre, avec six pintes de bon vinaigre ; bouchez exactement la bouteille, exposez-la au soleil pendant un mois, ayant soin de l'ôter en tems de pluie, et de la remuer une fois par jour. Si par hasard vous étiez obligé de faire ces vinaigres dans les courts jours d'hiver, vous mettriez votre digestion dans du fumier, et encore il faudroit que ce fût dans un endroit chaud, et vous le laisseriez toujours un mois en digestion ; au bout duquel tems, vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous placerez dans un bain-marie ; adaptez et luttez le chapiteau et le récipient ; faites un feu ordinaire ; rafraî-

chissez souvent, et vous tirerez cinq pintes de vinaigre : vous n'en mettrez qu'à ceux qui en demanderont dans leurs caves ; autrement on pourroit y trouver à redire, à cause du peu d'odeur.

Vinaigre au Girofle.

Cette épice est celle qui foisonne le plus, lorsqu'elle n'est pas altérée : c'est pourquoi il faut la choisir avec les qualités que j'ai souvent indiquées dans ce Traité et dans celui de la Distillation : pilez-en huit onces en poudre fine, que vous mettrez dans une bouteille de verre, et par-dessus, six pintes de très-bon vinaigre ; bouchez-la exactement, et exposez-la au soleil, pendant un mois : vous l'agiterez tous les deux jours, et la retirerez les jours de pluie ; si c'est dans l'hiver, vous la mettrez en digestion dans du fumier ; et au bout d'un mois, vous mettrez le tout dans une cucurbite, que vous placerez dans un bain-marie ; couvrez-la de son chapiteau, bien lutté, comme son récipient, à un feu ordinaire, rafraîchissant souvent : lorsque vous en aurez cinq pintes, vous cesserez l'opération, et vous conserverez ce vinaigre au girofle, pour les amateurs de cette odeur.

Pour faire du vinaigre à la muscade, vous choisirez douze onces de bonnes noix muscades, que vous réduirez en poudre : et vous opérerez pour le reste comme il est

dit ci dessus à l'article de la canelle et celui des clous de girofle.

Pour faire le vinaigre au macis, vous pilerez douze onces de macis bien choisi; et vous vous conduirez pour le reste comme aux articles de la canelle et du girofle.

Je n'ai prescrit à toutes les recettes des vinaigres, que d'en tirer cinq pintes : cette quantité peut être trop petite pour les uns, et trop grande pour les autres, selon ceux qui s'en occuperont, et selon les circonstances; mais on peut réduire et augmenter les recettes, selon le besoin que l'on en a : on est sûr de réussir, pourvu que l'on se conduise conformément à ce que j'ai indiqué à chaque vinaigre en particulier.

CHAPITRE L.

Des Bains.

L'Usage des bains est ancien. On les prend, ou par propreté, ou par remède.

Je vais indiquer les premiers, laissant aux Médecins leurs soins ordinaires pour le rétablissement de la santé. Comme la propreté est, pour ainsi dire, l'aliment de la peau, et qu'elle contribue, en quelque façon, à la santé, il est nécessaire de se baigner. Chacun se fait une regle particulière pour les bains. Les uns en prennent un tous les huit jours, d'autres tous les quinze jours, et d'autres tous les mois, et plusieurs tous les ans, pendant

huit ou dix jours de suite, dans un tems le plus propre pour le faire.

On peut prendre les bains chez soi ou chez les Baigneurs, où l'on trouve toutes les commodités sans embarras, et où on fait les opérations dépilatoires sans aucun danger. Cependant plusieurs préfèrent ceux que l'on appelle domestiques, parce que l'on peut les prendre sans sortir de chez soi.

Il y a de trois sortes de bains. Le premier est celui où tout le corps est dans l'eau jusqu'au col : le second, le demi-bain, où le corps assi, n'a de l'eau qu'un peu au-dessus du nombril : et le troisième, est pour les pieds, où on n'a de l'eau que jusqu'au mollet de la jambe.

Préparation pour le Bain.

Prenez quatre onces d'amandes douces mondées, une livre d'énula-campana, une livre de pignon, quatre poignées de semences de lin, une once de racine de guimauve, une once d'oignons de lis : broyez et réduisez ces choses en pâte, faites en trois sachets ; à un des sachets, mettez la moitié de la pâee, et l'autre moitié en deux sachets : observez qu'il faut mettre une poignée de son dans les petits sachets, et deux poignées dans le grand ; cela fait, mettez chauffer de l'eau de rivière, principalement de celle qui est passsée sous la roue de moulin, suffisamment pour un bain ; et lorsqu'elle sera chaude à propos, vous la jetterez dans la cuve : la personne

qui prendra le bain s'asseyera sur le grand sachet, elle se servira des deux autres pour s'en frotter le corps : on peut mettre dans ce bain les senteurs qui seront les plus agréables, comme sont les eaux de fleurs d'orange, les eaux des fruits à écorces, comme cédrat, bergamotte, ou des autres de la même espèce ; les eaux des plantes aromates sont fort en usage ; l'ambre même pour ceux qui aiment cette odeur, le storax, le benjoin rendent aussi une odeur fort agréable ; par ce moyen, on se rendra le corps blanc, net et exempt de mauvaise odeur.

On peut, si l'on veut, faire la composition suivante, pour s'en servir dans le bain.

Prenez un gros d'encens, six gros de spica nard, et sept gros de myrte : pulvérisez ces choses en poudre très-fine, et incorporez-les avec les huiles de myrtille, de coins ou de nénuphar ; formez-en de petites boules, avec lesquelles vous vous frotterez tout le corps, lorsqu'il sera dans le bain. Ces boules sont propres à décrasser et blanchir la peau, et elles lui laissent une odeur agréable.

On emploie dans le bain des savons préparés, et quelques pâtes servant aux mêmes usages. J'ai donné dans cette Partie de quoi satisfaire la sensualité de l'odorat, les moyens efficaces pour nettoyer et blanchir la peau, donner de l'éclat au teint, et tout ce qui peut contribuer à la beauté.

FIN.

TABLE

DES CHAPITRES ET ARTICLES,

Contenus dans ce Volume.

CHAPITRE PREMIER. *De l'ordre qu'on observera dans cet Ouvrage*, page 1
CHAP. II. *Des Eaux d'Ange, tant simples que spiritueuses*, 3
Eau d'Ange, 4
Eau d'Ange du Parfumeur-Royal, 6.
Eau d'Ange bouillie, ibid.
Eau d'Ange aux Esprits, 8
CHAP. III. *Des Eaux Spiritueuses, Eau Divine et Cordiale*, 9
Eau de Cypre composée, 12
Eau Impériale, 13
Recette pour en faire trois pintes, 14
Recette de l'Eau Impériale, tirée de la Pharmacopée Royale, de M. Lémery, 15
Eau Couronnée, 16
Eau Superbe, 18
Eau de Jasmin, 19
Eau de Mille-fleurs, odorante, spiritueuse et composée, 24
Eau Sensuelle, 26
Eau d'Adonis, 27
Du Bouquet du Printems, 28
Eau Vigoureuse, 30.

Eau Mignone, 33
Eau Singulière, 34
Eau Sicilienne odorante, 36
Eau de la Reine d'Hongrie, composée, 37
Eau de Lavande, composée, 39
CHAP. IV. *De l'Esprit perçant et odorant*, 41
Recette pour trois pintes d'Esprit perçant, au Cédrat, 45
Recette au Limon aux Esprits perçans, 47
Recette à l'Orange de Portugal, aux Esprits ardens, 48
Recette aux Esprits perçans à la Bergamotte, ibid.
Recette du Citron à l'Esprit perçant, 50
Recette des quatre Fruits à écorce, aux Esprits perçans, 51
Recette de la fleur d'Orange, aux Esprits perçans, 52
Recette de la Lavande, aux Esprits perçans, 53
CHAP. V. *Sur les Distillations en général. Des Esprits à Odeurs*, 55
CHAP. VI. *Sur les Eaux simples en Odeurs*, 57
Sur les Epices en Eau simple, 61
Recette de l'Eau de Canelle, aux Eaux simples, pour quatre pintes, 64
Recette pour faire quatre pintes de Noix Muscades en Eaux simples, 65
Recette pour faire quatre pintes de Macis en Eau simple, ibid.
Recette pour faire quatre pintes de Clous

de Girofle en Eau simple, 66
Recette pour faire quatre pintes aux quatre Epices, en Eau simple, 67
Les fines Herbes en Eau simple, 68
Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Menthe en Eau simple, 69
Recette pour faire l'Eau au Basilic en Eau simple, 70
Recette pour faire quatre pintes d'Eau de Laurier en Eau simple, ibid.
Recette pour faire quatre pintes des cinq fines Herbes en Eau simple, 71
CHAP. VII. *Pour faire l'Eau de Persil*, 72
CHAP. VIII. *Pour le Céleri*, 74
CHAP. IX. *Des Fruits à écorce, pour en faire des Eaux simples*, 75
Recette pour faire quatre pintes de Cédrat en Eau simple, 77
Recette pour faire quatre pintes de l'Orange de Portugal en Eau simple, 78
Recette pour faire quatre pintes de Bergamotte en Eau simple, 79
Recette pour faire quatre pintes de Limon en Eau simple, 80
Recette pour faire quatre pintes de Citron en Eau simple, 81
Recette pour faire quatre pintes de tous les Fruits à écorce, en Eau simple, ibid.
CHAP. X. *Sur l'Ambre, réduit en Eau simple*, 83
Recette pour faire quatre pintes d'Eau simple, ambrée, 84
CHAP. XI. *Pour faire l'Eau de Fleurs d'O-*

range superfine, en Eau simple, et les autres Fleurs, ibid.
La Rose, 87
La Violette, 88
La Jonquille, 89
De l'Œillet, ibid.
CHAP. XII. *Plantes odorantes et aromatiques, pour être mises en Eaux simples,* 90
Recette pour quatre pintes de Lavande en Eau simple, 91
Recette pour quatre pintes de Romarin en Eau simple, 92
CHAP. XIII. *Sur les Huiles essentielles en général,* 93
CHAP. XIV. *Huile essentielle des Fruits à écorce,* 96
Manuel pour l'Huile essentielle au Cédrat, faite par expression, 97
Manuel pour l'Huile essentielle de Bergamotte, faite par expression, 98
Manuel pour les Huiles essentielles de l'Orange de Portugal, du Limon, du Citron, et autres fruits à écorce, par expression, en y ajoutant les Esprits essentiels. 104
CHAP. XV. *De l'Huile essentielle de la fleur d'Orange,* 107
CHAP. XVI. *De la quintessence d'Ambre,* 109
CHAP. XVII. *De l'huile essentielle des Epices,* 111

CHAP. XVIII. *Pour l'Huile essentielle des Graines*, 116
De l'Anis, 117
Du Genievre, 118
Baies de Laurier, 119
Le Chervi, ibid.
Le Docus. ibid.
CHAP. XIX. *Pour l'Huile essentielle des Plantes aromatiques et odorantes*, 120
Lavande, 121
Thym, 123
Serpolet, 124
Romarin, ibid.
CHAP. XX. *Sur le Lait Virginal*, 125
Premier Lait virginal pour faire disparoître les boutons du visage, 127
Second Lait virginal pour faire disparoître les boutons et les rougeurs du visage, ibid.
Troisième Lait virginal contre les boutons et les rougeurs du visage, 128
Quatrième Lait virginal pour faire dissiper les rougeurs du visage, ibid.
Cinquième Lait virginal pour embellir le visage, 129
Sixième Lait virginal pour blanchir le teint, 130
Septième Lait virginal pour embellir et blanchir, ibid.
Huitieme Lait virginal pour blanchir la peau et l'adoucir, 131
CHAP. XXI. *Sur les Eaux qui dissipent les Tannes, les Taches, les Rousseurs, les*

Lentilles du visage, et lui procurent son éclat naturel, 133
Autre Eau pour faire disparoître les Tannes et les Lentilles du visage en peu de tems, 134
Autre, pour faire dissiper les Rousseurs, et les Lentilles du visage, ibid.
Autre, pour effacer les Tannes, Lentilles et autres taches du visage, 135
Autre, pour le même sujet, ibid.
Autre, pour faire disparoître les Lentilles, 136
Autre, pour faire disparoître les Tannes, 137
Autre, pour effacer les Taches du visage, 138
Autre, pour enlever les Taches et les rousseurs, ibid.
Autre, pour enlever les Lentilles, 139
Autre, pour faire disparoître les taches, ib.
Autre, pour le même sujet, 140
Autre, pour le même sujet, ibid.
Autre, pour faire dissiper les tannes et les rousseurs, 141
Autre, sur le même sujet, ibid.
Autre, pour faire dissiper les taches, 142
Autre, pour faire disparoître dans peu les lentilles et les rousseurs, ibid.
Autre, pour le même sujet, ibid.
Autre, pour faire disparoître les taches, 143
Autre, ibid.
Autre, pour les taches rouges du visage, 144
Autre,

Autre, ibid.
Autre, pour le visage couperosé, 145
Autre, pour les boutons, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 146
Autre, pour ôter les taches du visage, et qui rend le teint beau et luisant, ibid.
Autre, pour empêcher les taches de rousseurs, et les signes qui reviennent au visage, 147
Autre, fort efficace, ibid.
Autre, pour déhaler le teint, 148
Autre, pour préserver du hâle, 149
Autre, pour le même sujet, ibid.
Autre, pour le même sujet, 150
CHAP. XXII. *Sur les Eaux Cosmétiques*, 153
Eau Cosmétique spécieuse, propre à nettoyer la peau, pour l'adoucir et l'embellir, en s'en lavant les mains et le visage, 154
Eau Cosmétique de Myrrhe de Duclos, propre pour nettoyer et blanchir le visage, pour effacer les taches, et pour remplir les cavités, 155
Mixtion Cosmétique, 157
Eau Cosmétique de Pigeons, qui nettoye le visage, blanchit la peau, empêche les rides, emporte les taches, remplit les cavités, ibid.
Remarque, 158
Eau Cosmétique pour éclaircir et nourrir le teint, 159
Eau Cosmétique pour blanchir et donner de l'éclat au teint, 160

Eau Cosmétique pour nourrir et conserver la délicatesse du teint, 161
Eau Cosmétique qui tient le teint frais, le nourrit et conserve ; elle empêche aussi les rousseurs de venir au visage, 162
Eau Cosmétique pour rafraîchir, blanchir et éclaircir le teint, 163
Eau Cosmétique pour conserver le teint fin des personnes maigres, ibid.
Eau Cosmétique pour nourrir et blanchir le teint, 164
Eau Cosmétique dont les vertus sont les mêmes que la précédente, 165
Eau Cosmétique propre pour adoucir et embeillir la peau rude, ibid.
Eau Cosmétique qui unit le teint, et rend la peau blanche et délicate, 166
Eau Cosmétique qui fait paroître jeune, ib.
Eau Cosmétique pour donner le lustre et l'éclat aux teints les moins fins, 167
Eau Cosmétique pour blanchir et donner l'éclat au visage, ibid.
Eau Cosmétique pour adoucir, blanchir et conserver le lustre du teint, 168
Eau Cosmétique pour embellir le teint, 169
Eau Cosmétique pour donner beaucoup d'éclat et d'embellissement au teint, 170
Eau Cosmétique pour embellir le visage, 171
Eau Cosmétique pour blanchir solidement la peau, ibid.
Eau Cosmétique pour donner le vermeil au visage, ibid.
Eau Cosmétique pour la beauté du teint, appellée Eau de Sultane, 172

Eau Cosmétique pour blanchir la peau, 173
Eau Cosmétique pour le teint, 174
Eau Cosmétique pour conserver la fraîcheur du visage et l'embellir, 176
Cosmétique qui rend la peau blanche, ibid.
CHAP. XXIII. *Des Teintures et Décoctions Cosmétiques*, 177
Décoction Cosmétique pour embellir la peau, et ôter les rides, 178
Décoction pour l'embellissement et le lustre, 179
Décoction Cosmétique pour éclaircir le teint, 180
Décoction Cosmétique pour embellir le teint, 181
Décoction Cosmétique pour blanchir et nourrir la peau, 182
CHAP. XXIV. *Des Toiles et Mouchoirs Cosmétiques*, 183
Toile à doubler le masque, ibid.
Mouchoir de Vénus, 184
Autre Mouchoir de Vénus, ibid.
Manière d'accommoder les Cornettes de nuit, 186
Manière de faire les Bandeaux pour conserver le front, 187
CHAP. XXV. *Des Gants Cosmétiques*, ib.
Préparation des Gants glacés qui embellissent les mains, 189
Manière de purifier et cirer les Gants, 190
Autre manière de cirer les Gants, ibid.
Autre manière, 191
Eau Singulière pour laver les Gants, 192

CHAP. XXVI. *Des Huiles Cosmétiques*, 193
Huile de Talc admirable pour le visage, ib.
Autre, 194
Autre Huile de Talc, 195
Autre Huile Cosmétique, 196
Préparation du Baume blanc, pour l'embellissement de la peau, ibid.
Autre Huile qui rend la peau blanche et unie, 197
CHAP. XXVII. *Pour les Eaux propres à nettoyer et blanchir les dents*, 198
Eau pour blanchir les Dents, et appaiser les douleurs de celles qui sont cariées, 199
Autre Eau pour blanchir les Dents, 200
Autre Eau pour blanchir les Dents, ibid.
Autre Eau pour le même sujet, 201
Eau pour raffermir les Gencives, ibid.
Autre Eau pour blanchir les Dents, et les raffermir, 202
Autre Eau pour nettoyer et blanchir les Dents, ibid.
Eau pour nettoyer les Dents, 203
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 204.
Autre, ibid.
Autre; 205.
Autre, ibid.
Autre, 206.
Autre, ibid.
Autre, ibid.
CHAP. XXVIII. *De la préparation des ra-*

cines de Guimauve, propres pour les Dents, 207
Préparation des racines de Guimauve anciennes, 208
Préparation moderne des racines de Guimauve, ibid.
CHAP. XXIX. *Poudre pour les Dents,* 210
Première Poudre, 211
Autre, 212
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 213
Autre, ibid.
Autre, 214
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 215
Autre, ibid.
Autre, 216
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 217
Autre, ibid.
CHAP. XXX. *Opiate pour les Dents,* 218
Premier Opiate, 219
Autre, ibid.
Autre, 220
Autre, ibid.
Autre, 221
CHAP. XXXI. *Des Pommades pour les lèvres,* ibid.
Première pommade, 222
Autre, 223

Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 224
Autre, 225
Autre, 226
Autre, ibid.
Autre, 227
CHAP. XXXII. *Pour embellir les yeux*, 228
Eau qui embellit les yeux et fortifie la vue, 229
Autre pour le même sujet, ibid.
Autre, 230
CHAP. XXXIII. *Pour les Sourcils et les Cheveux*, ibid.
Teinture pour noircir les Cheveux, 232
Autre, ibid.
Autre, 233
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, pour noircir les paupières et les sourcils, 234
Premier secret pour faire revenir les Cheveux aux tempes, et le poil des Sourcils, ibid.
Deuxième secret pour faire revenir les Cheveux aux tempes, et le poil des Sourcils, 235
Troisième secret pour faire naître les Cheveux, les faire croître et les rendre épais en peu de tems, ibid.
Quatrième secret, 236
Cinquième secret pour empêcher les cheveux et le poil de tomber, ibid.

Sixième secret pour embellir les cheveux, et conserver leur couleur naturelle, ib.
Septième secret pour faire croître et revenir les cheveux, 237
CHAP. XXXIV. *Des Blancs Cosmétiques, qui doivent être incorporés dans les pommades, pour blanchir le teint*, ibid.
Blanc Magistère de Jupiter, pour mettre dans les pommades qui blanchissent le teint, 238
Blanc de Bismuth, 239
Blanc de Saturne, ibid.
Blanc de Candie pour blanchir le visage, 240
Blanc de perles admirable pour le teint, 241
Poudre de Talc, ibid.
Autre manière de mettre le Talc en poudre, 242
CHAP. XXXV. *Pour les Pommades qui servent à embellir le visage*, ibid.
Première Pommade, 243
Autre, 244
Autre, ibid.
Autre, 245
Autre, 246
Autre, 247
Autre, 248
Autre, 249
Autre, 250
Autre, 251
Autre, 252
Autre, pour effacer les rides du visage, ib.
Autre, 253
Autre, ibid.

Autre, 254
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 255
Autre, 256
Autre, ibid.
Autre, 258
Autre, 259
Autre, 260
CHAP. XXXVI. *Préparation des blancs propres à incorporer dans les pommades, pour blanchir et donner de l'éclat.* 261
CHAP. XXXVII. *Pour les Rouges*, 265
Première manière de faire le Rouge pour le Visage, 266
Deuxième Rouge, 267
Troisième Rouge, ibid.
Quatrième Rouge, 268
Cinquième Rouge en petits pots, ibid.
CHAP. XXXVIII. *Préparations des Poudres et Pâtes propres à se nettoyer les mains, les blanchir et en adoucir la peau*, 272
Première Poudre odorante pour les mains. Recette, 273
Recette de la Poudre ci-dessus réformée, 274
Poudres parfumées, appellées Pâtes de Provence, *pour les mains*, 275
Poudres d'amandes de parfum, propres à nettoyer et adoucir les mains, 277
Poudres de graines de Pavot blanc, 278
Première Pâte d'Amande, ibid.

Autre, ibid.
Autre, 279
Autre, 280
Autre, 281
Autre, ibid.
Autre, 282
Autre, ibid.
Autre, 283
Autre, ibid.
Pâte Royale nouvelle, 284
Autre, 286
Autre, 287
Autre, ibid.
Autre, ibid.
Autre, 288
Autre, ibid.
Autre, 289
Pommade pour les mains, 291
Seconde Pommade, pour les mains, ibid.
Troisième Pommade, pour les mains, 292
Quatrième Pommade, pour les Gerçures, ib.
Eau pour blanchir les mains et les embellir, 293
Autre Eau pour blanchir les mains, ibid.
Eau qui blanchit les mains, fait disparoître les taches, et ôte le hâle du soleil, 294
Autre Eau, qui nettoie et blanchit les mains, ibid.
CHAP. XXXIX. *Pour réparer les difformités des ongles*, 295
Moyens de donner une belle couleur aux ongles, ibid.
Moyens pour ôter les taches des ongles, 296

Moyens pour dissiper le sang meurtri, ou caillé, qui se rencontre dans les ongles, ibid.
Moyens pour faire revenir en leur état naturel les ongles rongés, 297
CHAP. XL. *Préparation du savon, pour la propreté des mains et du visage*, 297
Premier Savon Cosmétique, réduit en savonnettes, 298
Autres Savonnettes, 299
Autres Savonnettes, ibid.
Autres Savonnettes musquées, 300
Savon au miel, 301
CHAP. XLI. *Des Huiles et essences, pour les Cheveux. Recettes*, ibid.
Essence au Cédrat, 304
Essence à la Bergamotte, ibid.
Essence à l'Orange, ibid.
Essence à l'Orange de Portugal, 305
Essence au Limon, ibid.
Essence au Citron, ibid.
Essence au Girofle, 306
Essence au Romarin, ibid.
Essence au Thym, ibid.
Essence au Serpolet, 307
Essence aux Fleurs, ibid.
Essence à la Violette, 309
Essence à la petite Girofle'e jaune, ibid.
Essence au Jasmin, 310
Essence à la Jonquille, 311
Essence à l'Œillet, 312
Essence à la Rose blanche muscade, ibid.
Essence à la Fleur d'Orange, 313

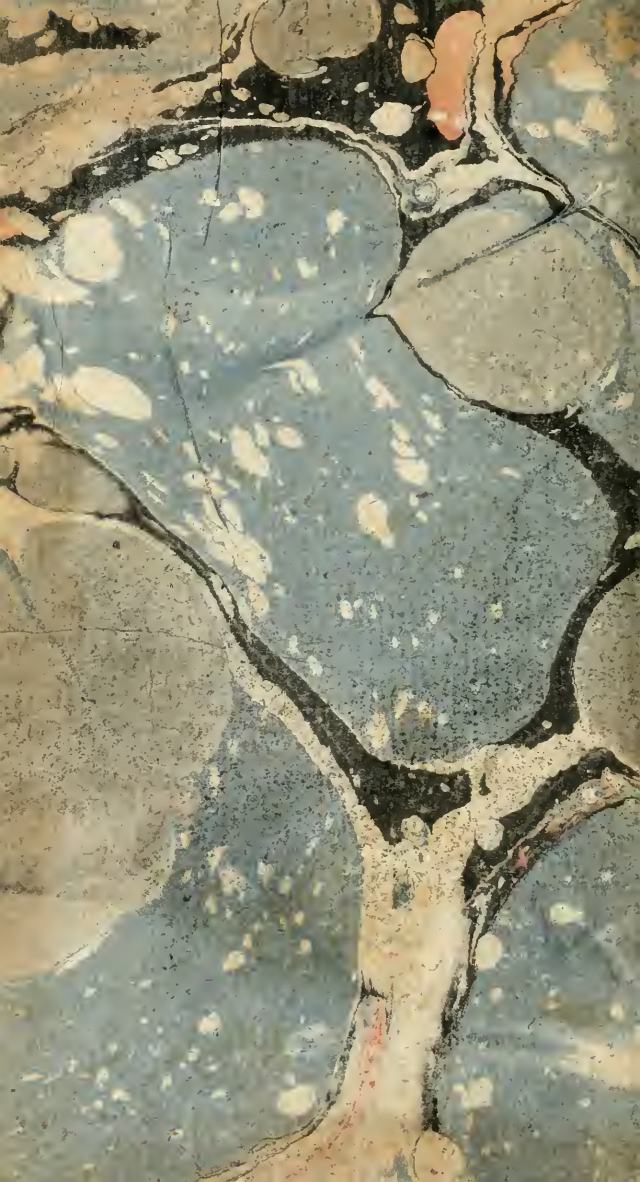
Essence à la Tubéreuse, 314
Autre façon d'extraire les Essences aux Fleurs, 315
Recette pour les Huiles et les Poudres. Amandes parfumées à la Jonquille, 317
Au Jasmin, 318
Aux Roses muscades, 319
A la Tubéreuse, ibid.
A la Fleur d'Orange, 320
Des Huiles, 321
Huile d'Olive, 322
Huile d'Amandes douces, 324
Huile des quatre Semences froides, 325
Huile d'Amandes amères, 326
Huile de Noix, 328
Huile de Noisettes, 329
Huile de Ben, ibid.
Huile de Noyaux, 330
Huile de la semence de Chanvre, 331
Huile d'Œufs, 332
Huile de Laurier, 334
Huile d'Anis, 337
Huile de Genièvre, 338
Huile de graines de Céleri, 339
Huile de graines de Persil, 340
Huile de graines de Chervi, ibid.
CHAP. XLIII. *Des Pommades pour les Cheveux*, 341
Pommade blanche, 342
Pommades parfumées aux Huiles essentielles, 344
Pommade à l'Huile essentielle de Cédrat, 347

Pommade à l'huile essentielle de Bergamotte, 348
Pommade à l'huile essentielle d'Orange, 349
Pommade à l'huile essentielle d'Orange de Portugal, 350
Pommade à l'huile essentielle du Limon, 351
Pommade au Citron, ou à son huile essentielle, 352
Pommade à l'huile essentielle des six Fruits à écorce, ibid.
Pommade au Romarin, ou à son huile essentielle, 354
Pommade au Thym, ou à son huile essentielle, 355
Pommade à l'huile essentielle de Serpolet, ibid.
Pommade à la Fleur d'Orange, 356
Pommade à la Jonquille, 358
Pommade à la Tubéreuse, 361
Pommade au Jasmin, 362
Pommade d'Italie, 364
Pommade d'Italie au Cédrat, ibid.
Pommade Italienne, à la Bergamotte, 366
Pommade Italienne, à l'Orange, 367
Pommade Italienne, à l'orange de Portugal, 368
Pommade Italienne, au Limon, 369
Pommade Italienne, au Citron, 370
Pommade Rouge, 371
Pommade d'Iris ambrée, ib.
Pommade à la Duchesse, 373
Pommade de Flore, 374
Pommade très-parfumée ibid.

Pommade, appellée la Doucette, 373
Pommade, appellée Pot-pourri, ibid.
Bâtons de Pommade à toupet, 377
CHAP. XLIV. *De la Poudre à poudrer*, 378
Poudre d'Iris, 380
Poudre d'Iris composée, appellée Poudre de Violette, 381
Poudre de Cypre, ordinaire, 382
Poudre de Cypre, composée, ibid.
Autre manière de préparer la Poudre de Cypre, 383
Poudre à la Maréchale, 384
Poudre d'œillets, ibid.
Poudre supérieure, 385
Poudre Impériale, 386
Poudre agréable, 387
Poudre Maritime, ibid.
Poudre de Boulogne, 388
Poudre d'ambrette, 389
Poudre de Fèves, ibid.
Poudre pour conserver les Cheveux, ibid.
Poudre passée à l'esprit-de-vin, 390
Poudres colorées, ibid.
Poudre blonde, 391
Poudre grise, ibid.
Poudre rouge, ibid.
Poudre parfumée aux Fleurs, 392
Poudre de Jonquille, 393
Poudre au Jasmin, 394
Poudre à la Fleur d'Orange, 395
Poudre à la Tubéreuse, 396
CHAP. XLV. *Pour les Mouches*, 398
CHAP. XLVI. *Des Sachets à Odeurs*, 400

Première Poudre à Sachets, 401
Poudre pour les Sachets à la Milanoise, ib.
Poudre pour les Sachets à la Portugaise, 402
Poudre flatteuse pour les Sachets, ibid.
Manière de préparer le coton pour faire les Sachets, 404
Manière de parfumer les ouates de Coton, 406
CHAP. XLVII. *Des Parfums propres à l'évaporation, et des Parfums propres à être réduits en fumée*, 407
CHAP. XLVIII. *Pour les Pastilles et Tablettes*, 410
Premières Pastilles à brûler, 411
Secondes Pastilles à brûler, 412
Troisièmes Pastilles à brûler, ibid.
Quatrièmes Pastilles à brûler, 413
Cinquièmes Pastilles à brûler, ibid.
Premières Pastilles de senteur, 414
Deuxièmes Pastilles de senteur, 415
Troisièmes Pastilles de senteur, ibid.
Qnatrièmes Pastilles de senteur, 416
Cinquièmes Pastilles de senteur, ibid.
Sixièmes Pastilles de Roses, 417
Septièmes Pastilles de Violettes, 418
Pastilles à bouche au Cédrat, ibid
Pastilles à bouche, à la fleur d'Orange, 419
Pastilles à bouche à la canelle, ibid.
Pastilles à bouche ambrées, 421
Tablettes excellentes et parfumées, ibid.
Tablettes parfumées, 423
Tablettes parfumées, faites sans feu, 424

Tablettes de Guimauve, 425
Tablettes de Guimauve composées, 426
CHAP. XLIX. *Des Vinaigres de goûts et d'odeurs*, 427
Vinaigre de Sureau, 429
Vinaigre d'Œillets, 430
Vinaigre de Roses rouges, 431
Vinaigre aux fleurs de Capucines, 432
Vinaigre d'estragon, ibid.
Vinaigre distillé aux odeurs, 433
Vinaigre à l'odeur du Cédrat. A l'huile essentielle, 434
Au fruit, ibid.
Vinaigre d'odeur à la Bergamotte, 435
Au Fruit, ibid.
Vinaigre à l'orange amère, 436
Au Fruit, ibid.
Vinaigre à l'odeur de l'Orange de Portugal, ibid.
Au Fruit, 437
Vinaigre à l'odeur de Limon, ibid.
Au Fruit, 438
Vinaigre à l'odeur du Citron, ibid.
Au Fruit, ibid.
Vinaigre ambré, 439
Vinaigre à l'odeur de la fleur d'Orange, 440
Vinaigre à la Lavande, 441
Vinaigre au Romarin, 442
Vinaigre au Thym, 443
Vinaigre au Serpolet, 445
Vinaigre aux Épices, 446
Vinaigre de Canelle, ibid.

Vinaigre au Girofle, 447
CHAP. L. *Des Bains*, 448
Préparation pour le Bain, 449

Fin de la Table.